

F. C. 1. 40

R38451



Digitized by the Internet Archive
in 2015

<https://archive.org/details/b21716663>

Die Krankenkost.

—x—



Ludwig Heyl.

Die Krankenkost.

GH

Verlag von Carl Habel (C. S. Lüderitz'sche Verlagsbuchhandlung)
Berlin SW. (48). — 33. Wilhelmstrasse 33.
— 1882. —

*Alle Rechte und namentlich das Recht der Übersetzung
in fremde Sprachen vorbehalten.*

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite		Seite
A. Über Krankenkost und Darreichung derselben	1	9. Beeftea oder Rindfleischthee mit Eiweißgehalt	15
B. Bouillons und Peptone . .	7	Graupenschleim mit Beeftea oder Rindfleischthee . . .	15
1. Schwache Kalbfleischbouillon	7	Beeftea oder Rindfleischthee und 1 Theelöffel Cognak .	15
2. Schwache Geflügelbouillon .	7	Meat Juice Valentines Preparation (empfehlenswerter Fleischthee)	16
3. Kraftbouillon zu Suppe . . .	8	10. Peptonbouillon nach Jaworsky	16
4. Starke Rindfleischbouillon .	9	11. Peptonbouillon (Vorschrift von Prof. Rosenthal in Wien)	17
Fertige Bouillons von Maggi, Kemmerich, J. H. Nieuvenkuy, Cybils	10	Peptonbouillon von Koch und Kemmerich	18
5. Hammelpfotenbouillon . . .	10	12. Fleischjus als Sauce und zur Zubereitung von Gemüsen statt Fett zu verwenden . .	18
6. Wildbouillon	11	Helle Kraftjus	18
7. Beeftea oder Rindfleischthee	12		
8. Beeftea od. Flaschenbouillon, auch als Gelee zu reichen .	13		
Fertiges Beeftea Jelly von Brand & Co.	14		

	Seite		Seite
13. Leube's und Rosenthal's		6. Schleimsuppe von fertigen	
Fleischsolution	19	Mehlen, von Reis, Hafer,	
Darmernährung	19	Grünkorn, Linsen, Bohnen,	
Künstliche Ernährung	20	Erbsen	27
14. Vorschrift I.	20	7. Kräutersuppe	28
15. " II.	21	8. Fleischpuresuppe	29
16. " III.	21	9. Rohe Fleischpuresuppe	30
17. " IV. (grofse Portion)	22	10. Taubensuppe	31
18. Hühnerbouillon	22	b. Wasser-, Milch-, Mehl-,	
C. Die Suppen	23	Reis-, Obst- und Wein-	
a. Bouillonsuppen	23	suppen	32
1. Klare Bouillonsuppe mit Ein-		11. Kartoffelsuppe	32
lage von Façon- oder Faden-		12. Wasserreissuppe	33
nudeln oder Gries	23	13. Arrowrootsuppe mit Wein	
2. Wildtapiokasuppe	24	oder Himbeersaft.	33
3. Graupenschleimsuppe oder		14. Mehlsuppe I. von Weizen-	
Reisschleimsuppe	24	mehl	34
4. Reis- oder Graupensuppe für		Mehlsuppe von geröstetem	
Rekonvaleszenten	25	Mehl.	35
5. Semmelsuppe mit Bouillon	26	15. Mehlsuppe II.	35
		16. Roggenmehlsuppe	36

	Seite		Seite
17. Hafergrützsuppe	36	2. Bouillon aus fertigem Extrakt	47
Hafermehlsuppe	37	3. Arrowroot als Getränk . . .	48
Hafergrütze mit Mandel- geschmack	37	4. Haferseim zum Trinken . . .	48
18. Prünellensuppe m. Hafergrütze	37	5. Hafersehlein mit Porter . . .	49
19. Graupenwassersuppe	38	6. Warme Cognakmilch	50
20. Graupenschleimsuppe	39	Kalte Milch mit Cognak . . .	50
21. Sagosuppe	40	7. Eiergetränk	51
22. Brotsuppe	41	8. Eigelb mit Wein und Cognak	51
Semmelsuppe	41	9. Eierpunsch	52
23. Kalte oder warme Mandel- milchsuppe	42	10. Eierbier	52
24. Obstsuppe	42	11. Weinschaumpunsch	53
25. Rotweinsuppe	43	12. Sämisches Apfelwasser . . .	54
26. Milchkaltschale	44	13. Brotwasser	54
Pfirsich-Milchkaltschale . . .	45	14. Gerstenwasser	55
Flieder-Milchkaltschale . . .	45	15. Billige Limonade	56
Erdbeer-Milchkaltschale . . .	45	16. Kirschlimonade als Getränk	57
27. Warme Milchsuppe	45	17. Citronenkaltschale	58
D. Die Getränke	47	Apfelsinenkaltschale	58
1. Hühnerbrühe	47	18. Fruchtwasser von frischen Früchten	59
		19. Milchlimonade	59

	Seite		Seite
20. Citronenlimonade oder Apfelsinenlimonade	60	30. Pomcranzenextrakt zu Getränken	68
— — als schweifstreibendes Mittel	61	31. Apfelsinenschalenz.Limonade	69
21. Citronenwasser	61	32. Bisehofextrakt	70
22. Apfeltrank	62	33. Bisehof	70
23. Mandelmilch	63	34. Johannisbeerwein	71
24. Molken	64	35. Glühwein.	72
Weinmolken	64	36. Magenbitter.	73
25. Selterwasser und Milch	64	37. Stahlwein nach Dr. Augustin	74
26. Maulbeersaft zum kühlen Getränk	65	38. Der Kaffee	74
Saft von schwarzen Johannisbeeren	66	a. Das Brennen des Kaffees	74
Saft von Brombeeren	66	b. Die Kaffeebereitung	76
27. Veilchensaft	66	Eiskaffee	77
28. Pfeffermünzextrakt zum kühlenden Getränk	67	Kaffeeextrakt	78
29. Citronensaft zu Getränken	68	Kaffeegrund.	78
Schwarzer Thee und Citronensaft	68	39. Theebereitung	78
		Grusthee	79
		Ausgenutzte Theeblätter	79
		40. Thee und Zwieback	79
		Kaffee mit Zwieback	80
		Milch mit Zwieback	80

	Seite		Seite
41. Thee und Ei	80	E. Das Fleisch	87
42. Thee. Stiefmütterchen-, Bal- drian-, Walnufsblätter, Sen- nesblätter-, St. Germain- und Holzthee	81	a. Rind-, Kalb-, Hammel-, Wildfleisch	87
43. Verschiedene Heilkräuter zu Thee. Kamillen-, Pfeffer- münz-, Melissen-, Salbei-, Ho- lunderblüten-, Lindenblüten-, Fenchel- und Brustthee . .	82	Kurze Bemerkungen zur Fleisch- und Fischbereitung	87
44. Brustthee und Malzzucker .	82	1. Filet-Beefsteak. (Auf der Pfanne zu bereiten.) . . .	89
45. Einfachster Wasserfilter . .	83	2. Filet-Beefsteak. (Auf dem Rost zu bereiten.)	90
46. Abgekochtes Wasser als Trinkwasser schmackhaft zu machen	83	3. Filet-Beefsteak. (In Papier zu bereiten.)	91
47. Kakao mit Ei	84	4. Filet-Beefsteak à la Nelson.	93
Peptonkakao	84	5. Entrecôte oder Rinderkotelett vom Roastbeef	94
48. Schokolade von Kakao . .	85	6. Steak vom Roastbeef ohne Butter	95
49. Schokolade	85	7. Kalbskotelett	96
Eisschokolade	86	8. Kalbsfricandeau oder Kalbs- braten, auch z. kalt. Aufschnitt	97
50. Nahrhafte Schokolade . . .	86	9. Steak aus der Kalbskeule auf der Pfanne bereitet.	99

	Seite		Seite
10. Kleine glacierte gespickte Kalbs-Schnitzel	100	26. Kalbszunge	117
11. Panierte Kalbs-Schnitzel	101	27. Fleischpuree für Schwer- kranke	118
12. Feiner Kalbsbratenpain	102	Wildbratenpuree	118
13. Kalbsmilch vorzubereiten	103	28. Geflügelpuree	119
14. Glacierte Kalbsmilch	104	29. Fleischpulver	119
15. Pudding von Kalbsmilch	105	30. Linseupuree u. Fleischpulver Linseupureesuppe u. Fleisch- pulver	120 121
16. Rehkotelett	106	31. Roher Schiuken mit Ei	121
17. Rehrücken	107	Rohes Rindfleisch mit Sar- dellenbutter	121
18. Hammelkotelett	109	32. Nahrhafter kalter Aufschnitt von Rindfleisch	122
19. Geschmort. Hammelkotelett	110	Rauchfleisch	122
20. Englischer Shops	111	Nagelholz	123
21. Schweinefilet	112	b. Zahmes Geflügel, Wild- geflügel	123
22. Pikantes Fleisch	113	Vorbereitung des Geflügels	123
23. Geschabtes Steak aus Rind-, Kalb-, Wild-, Hammelfleisch	114	Ausbeinen des Geflügels	126
24. Kalbs- oder Hammel-Gehirn Puree von Gehirn	115 115	23. Junges Huhn geschmort	127
25. Gebackenes Kalbs- oder Hammel-Gehirn	116		
Geback. Kalbsmilchstückchen	116		

	Seite		Seite
34. Junges Huhn in der Pfanne gebraten	128	Lebende Fische	139
35. Weiße Geflügelbrust	129	Behandlung	140
Rebhuhnbrust.	130	44. Tötung u. Vorbereit. d. Fische	142
36. Hühner-oder Taubenkotelett	130	45. Lachsforelle, Zander, Hecht, Karpfen blau zu kochen	144
37. Junge Taube i. Topfgeschmort	131	46. Forelle	146
38. Gebratenes Rebhuhn	132	Kleine Schleie	147
39. Kotelett von älterem Reb-, Hasel-, Schneehuhn u. Fasan	133	Kalte Forellen	147
40. Krammetsvögel	134	47. Hecht oder Zander mit extra Sauce.	147
41. Wachtel	135	48. Grüner Fisch. Hecht, Zander, Schlei	148
42. Gebratene Schnepfe	136	49. Austern	150
Schnepfenpuree	137	50. Gebackene Austern	151
43. Kleines Soufflee von Hühner- resten in Kästchen.	137	— — als Garnitur zu Spinat oder Fischen	151
Soufflee von Rebhuhn	138	51. Fisch-Kotelett	152
Kleines Soufflee von Ge- flügel in Kästchen	138	52. Kaviarbrütchen	153
c. Fische	138	53. Hering	154
Einkauf	138	54. Sardellen zu waschen	155
Tote Fische	138	55. Sardellenbutter	156

	Seite		Seite
F. Die Gemüse.	157	15. Milchreis	170
1. Blumenkohl	157	Apfelreis	170
2. Schwarzwurzeln	158	16. Reis in Rotwein.	171
3. Artischockenpuree	159	17. Maccaroni	172
Blumenkohlpuree	159	18. Porridge von Oatmeal	173
4. Artischockenbödenngemüse	159	19. Hirse in der Form.	173
5. Spinat	160	G. Die Kompotte.	175
6. Stangenspargel	161	1. Lazarettkompott oder Kom-	
Eingemacht. Stangenspargel	162	pott v. Katharinenpflaumen	175
7. Grüner Spargel (point		2. Apfelmus	176
d'asperge)	163	3. Feines Apfelkompott von	
Hopfenkeimchen	163	Borsdorfer Äpfeln	177
8. Mohrrübenpuree.	164	Apfelsinen- u. Apfelkompott	178
9. Schotenpuree	164	4. Gebratene Äpfel	178
10. Weißes Bohnenpuree mit		5. Prünellenkompott	179
Krebsgeschmack.	165	6. Feigenkompott	180
11. Bouillonkartoffeln	166	7. Getrocknete Besinge. Kom-	
12. Kartoffelpuree	167	pott bei Dysenterie	180
13. Reis à la Victoria	168	8. Besinge, Heidelbeeren oder	
14. Reis in Bouillon	169	Bickbeeren zu schmoren	181
Huhn mit Reis	169	Besingsuppe, Heidelbeersuppe	181

	Seite		Seite
9. Geschälte Pflaumen	182	12. Omelette	196
10. Erdbeeren	182	Omelette als süße Speise	197
11. Pfirsiche und Aprikosen zu schmoren	183	13. Soufflee auf der Pfanne oder in der Form	197
12. Ananaspuree	184	14. Feines Citronensoufflee	198
13. Geschmorte Birnen	185	Aprikosensoufflee	199
H. Die Eierspeisen	186	Fruchtsoufflee	199
1. Das weiche Ei	186	Als Rand	199
2. Das pflaumweiche Ei	187	Ananassoufflee	199
3. Das Fallei oder verlorene Ei	188	15. Schokoladensoufflee	200
4. Setzei	189	16. Englische nahrhafte Mileh- crème	200
5. Eier mit Tomaten	190	17. Apfelsoufflee	202
6. Verrühren des Eigelb mit Saucen und Suppen	190	Pflaumensoufflee	202
7. Eiweißklöße in Mileh	192	18. Erdbeersoufflee	203
8. Hoppelpoppel	193	19. Soufflee von Obstmarmelade	203
9. Eiweiß in angenehmer Form	194	20. Chaudeau au bain-mari	204
10. Geschlagenes Ei	194	21. Chaudeau- oder Weinerème	205
11. Rührei	195	Chaudeau- oder Weinerème mit Backwerk od. Früchten	205
Rührei mit Schnittlauch	196	Chaudeau als Apfelsinenspeise	205
Rührei mit Schinken	196		

	Seite		Seite
22. Rotweinschaum	206	2. Fleischgallert	219
23. Chaudeau zu Mehlspeisen- sauce	207	Weisse Jus	220
24. Kaffeecrème in Tassen . .	208	3. Rebhuhn in Gelee	220
25. Citronencrème kalt zu ber. Crème von Apfelsinen . .	209	4. Einfaches rotes Weingelee .	221
Crème von Arrak	209	Rotes Weingelee auf k. W. b.	222
Crème von Kaffee	210	Rotweingelee auf k. W. b. .	222
Crème von Schokolade . .	210	Madeiragelee auf k. W. b. .	222
26. Weiße Frikasseesauce . .	210	5. Weißes Weingelee	223
27. Geschlagene Sardellensauce	211	6. Apfelsinengelee	224
28. Leichte Bearnaisesauce . .	212	7. Gelee von Kirschen	225
29. Schwemmklöße für die Suppe	213	8. Theegelee von Hausenblase	226
30. Mehlklöße zu Obst	214	9. Gelee von Pomeranzen . .	227
31. Abgebrühter fein. Eierkuchen	215	10. Rhabarbergelee	228
Citronenomelette oder Ome- lette au Confiture	215	11. Apfelspeise	229
32. Süße warme Speise	216	Aprikosenspeise	229
J. Die Gallerte	217	Pfersichspeise	229
1. Kräftiges Fleischgelee . .	217	12. Errötendes Mädchen oder Citronenspeise	230
Saures Fleischgelee	218	13. Crème aus getrockn. Äpfeln	231
		14. Schokoladencrème mit Wein	232
		15. Milchgelee	233

	Seite		Seite
K. Das Eis	234	Himbeer, Apfelsinen, Citro-	
Die Eisbereitung	234	nen, Pfirsich)	241
a. Eisbereitung ohne besondere		4. Ponche à la Romaine	243
Maschine	234	L. Die Gebäcke	244
Eispillen	234	1. Zwieback	244
b. Maschineneis	236	2. Gesundheits-Schrotbrot	245
Gesetze zur Desserteis-		3. Kleberbrot (ein Brot ohne	
Fabrikation.	238	Kohlehydrat für Diabetiker)	246
1. Einfaches Vanilleeis	239	4. Theekakes	248
Schokoladeneis	240	5. Ganz dünne feine Blitzkuehen	249
Kaffeeis	240	6. Dünne Mandelspäne	250
Mandarinenschaleneis	240	7. Kümmelstangen	251
Malagaeis	240	8. Vanillestangen	252
Reiseis	240	9. Biskuittorte	253
Chandeauteis	246	10. Citronenzucker, Apfelsinen-	
2. Ananaseis	240	zucker, Vanillezucker.	254
Ananasgefrorenes m. Frücht.	241	M. Die Ernährung des Säug-	
Ananassorbet	241	lings mit Kuhmilch	255
Äpfelgefrorenes	241	Beschaffenheit der Milch	255
3. Fruchteis v. frischen Früchten		Erkennungszeichen unver-	
(Erdbeer, Aprikosen, Kirsch,		fälschter g. Säuglingsmilch	257

	Seite		Seite
Preis der Milch	257	Milch f. Säuglinge abzukochen	266
Steigerung d. Milchmenge bei der Ernährung des Säuglings	257	Prakt. Anleitung z. Kochen d. Milch i. Salzbad ohne Appar.	267
Unnormal. Befindend. Kindes	259	Apparat von Professor Dr. Soxhlet in München	
Zusatz zur Milchnahrung .	259	zur rationellen Abkochung, Haltbarmachung und Ver- abreichung der Milch für die Ernährung d. Säuglings	268
Jungklaussens Kindermehl.	260		
Bereitung und Verabrei- chung der Flasche . . .	261	Anhang.	
Füllung der Flasche . . .	261	A. Gewichtstabelle	270
Wärme der Flasche	262	B. Einige Anhaltspunkte zum Messen der versch. Materialien	270
Wärmeerhaltung der Flasche	262	C. Bezugsquellen einiger für Kranke zu verwendender Speisen, Genußmittel, Ge- tränke und Geräte	271
Behandlung des Kindes vor dem Trinken	262	D. Zusammenstellung der er- forderlichen Requisiten zum Kochen und Servieren von Krankenspeisen	274
Wie dem Kinde die Flasche verabreicht werden soll .	263		
Der Gummipfropfen	263		
Reinigung d. Gummipfropfens	264		
Das Lochstechen in den G.	264		
Reinigung der Geräte . . .	264		
Milch abzukochen	265		

A. Über Krankenkost und Darreichung derselben.

Das letzte Kapitel des „ABC der Küche“ *) ist auf den Wunsch einer Anzahl befreundeter Ärzte geschrieben worden, nach deren Ansicht die genauen Angaben der Bereitungsweise der Krankenkost im Interesse der Kranken gleich wichtig für die Ärzte wie für solche sei, welche sich mit der Pflege, insbesondere der Ernährung der leidenden Menschheit beschäftigen. Deshalb ist es vielleicht oftmals wünschenswert, das Heftchen allein zu besitzen, in welches wir nun alle im ABC sonst zerstreuten Rekonvalescentenspeisen mit einfügten.

Die Wahl der Nahrung und selbst die Kontrolle der Vorschriften derselben muß dem Arzt in jedem besonderen Fall überlassen bleiben. Er wird die Abänderungen, je nach der Krankheitserscheinung und der Geschmacksrichtung des Kranken, bestimmen; doch sollen ihm die gegebenen

*) „Hedwig Heyl, Das ABC der Küche. Zweite verbesserte und vermehrte Auflage. Mit zwölf Holzschnitten und zwei lithographierten Tafeln.“ ist in demselben Verlage erschienen. Lex. Oct. Ausg. geb. 9 *M.*, Quart. Ausg. geb. 12.50 *M.*

Vorschriften die schwierige Aufgabe der genauen Beschreibung der technischen Anleitung und die Angabe der Mengen erleichtern.

Die Hauptgesichtspunkte einer Krankenpflege, besonders derjenigen der Krankenküche, sollen aber auch dem Laien klar sein, weshalb wir letztere wie folgt kurz zusammenfassen:

Die Krankenkost soll: a. verbrauchte Stoffe ergänzen, b. die Körperkraft erhalten.

Bei der Krankenpflege kommt es ganz vorwiegend darauf an, die passende Form zu finden, in der die Nahrungsstoffe am schnellsten und leichtesten aufgesogen werden. Mit wenig Ausnahmen hat sie großen Nährwert mit möglichst kleinen Mengen zu vereinigen.

Ferner soll sie die Mechanik des Magens anregen und auch für die richtige Behandlung der als Heilmittel gegebenen Nahrungsstoffe sorgen.

Da eine außerordentlich große Zahl von Kranken und Rekonvalescenten von nervöser Reizbarkeit ist, und es darauf ankommt, daß sie möglichst gern das ihnen Gereichte zu sich nehmen, so ist die Art und Weise, wie ihnen die Mahlzeit zugeführt wird, für den Erfolg nicht zu unterschätzen.

- 1) Zuerst sollte ein Kranker nie nach seinen Wünschen in Bezug auf Speisen gefragt werden. Er vermag gewöhnlich sich nicht darüber zu entscheiden, hat im Augenblick vielleicht weder Lust

für Bestimmungen der Art, noch verspürt er Appetit, und doch wird man beobachten, wie eine fertige Speise oft gern genommen wird, wenn sie ohne Frage erscheint.

- 2) Die Zuthaten zu den Speisen müssen von tadelloser Beschaffenheit sein. Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse müssen sich durch Frische und Schönheit auszeichnen. Das natürliche Fett der ersteren ist stets zu meiden, und nur die beste Butter zur Zubereitung für Krankenkost zu verwenden. — Zucker kann in vielen Fällen Traubenzucker sein, welcher zwar etwas schwer löslich ist, aber doch leicht aufgesogen wird. Mit dem Salzen der Speisen muß man oft sehr sparsam sein, besonders wenn durch fieberhafte Vorgänge die Schleimhäute etwas trockner geworden sind, und da, wo überhaupt durch Krankheiten Reizzustände im ganzen Weg, den die Speisen vom Mund aus abwärts zu nehmen haben, vorhanden sind.

Das Wasser zu kalten Getränken ist stets zu kochen und künstlich abzukühlen; zur Verwendung in der Küche durchlaufe es einen Filter.

- 3) Das Kochgerät wird möglichst für den Kranken allein benutzt. Viele Speisen verlieren an Güte, wenn sie in zu großen Gefäßen

bereitet werden. Der Kranke ist auch sehr empfindsam in seinem Geschmack und der kleinste Beigeschmack stört oft den Appetit.

Das Kochgeschirr bestehe aus kleinen irdenen oder emaillierten Töpfen, Porzellankasserollen, einer kleinen emaillierten oder Nickelpfanne und einem kleinen Bouillontopf, in welchen der Deckel fest einschließt.

- 4) Die Krankenkost sollte nie im Krankenzimmer bereitet werden, weil die Luft sich dadurch verschlechtert, das Geräusch den Kranken belästigt, und die Beobachtung des ganzen Geschäftes der Zubereitung den Appetit beschränken kann.
- 5) Ehe die Mahlzeit auf dem Krankenlager beginnt, muß die Lage oder der Sitz des Patienten vollkommen bequem bereitet werden, indem man, falls nicht bestimmte ärztliche Vorschriften vorliegen, die nötige Unterstützung durch Kissen giebt, um Ermüdung des Kreuzes, des Kopfes und der Arme zu vermeiden. Oft ist auch eine Rolle, unter die Kniekehlen gelegt, wünschenswert. Die Schultern müssen mit einem leichten Tuch bedeckt sein, der Mund ausgespült, zuweilen auch die Zunge mit einem frischen Wassertuch abgewaschen werden. Den meisten unserer Leserinnen wird es wohl bekannt sein, daß Schwerkranke ihre Nahrung in

etwas erhöhter Kopf- und Rumpflage zu sich nehmen müssen, um so jene durch Verschlucken entstehende und das Leben gefährdende Lungenentzündung zu verhüten.

- 6) Das Geschirr zum Anrichten muß ebenfalls den kleinen Portionen angepaßt sein, denn die Zierlichkeit des Auftragens erhöht die Eßlust des Patienten, außerdem kühlen die Speisen in großen Gefäßen zu schnell ab.

Leidenden, welche warme Speisen nur langsam genießen können, ist ein Teller in Verbindung mit einem darunter befindlichen Heißwasserbehälter zu empfehlen. (In allen größeren Küchengeschäften zu haben.)

- 7) Bei Verabreichung von Flüssigkeiten schenke man zur Verhütung von unangenehmem Überschütten erst ein, nachdem das Brett mit der Mahlzeit vor dem Kranken steht, und gieße dann geschickt Tasse oder Glas nur gut halbvoll. Nichts ist lästiger als ein tropfender Tassen- oder Glasfuß. — Die halbverdeckten Krankentassen, welche eine lange Mundröhre haben, sind nicht genug für die Verabreichung von Getränken für das Krankenzimmer zu empfehlen. (Man erhält sie in jedem größeren Porzellangeschäft größerer Städte.) Die Röhre der Tasse muß

aber stets sorgfältig mit einem feinen Borstendraht gereinigt werden. Auch kann man das Getränk durch Glasröhren oder saubere Strohhalmel nehmen lassen.

- 8) Die Speisen müssen nacheinander auf das Speisebrett oder den Krankentisch gebracht werden. Die Suppe zuerst und, sobald diese verzehrt ist, die übrigen Speisen.

Der Anblick einer größeren Menge, wenn auch verschiedener Speisen, verdirbt den Appetit, abgesehen davon, daß diese auch in der Zwischenzeit kalt werden.

- 9) Speisen, welche nicht gegessen werden, sollten selbst nicht zu gelegentlichem Wiedergebrauch im Zimmer bleiben, sondern, zugedeckt, in einen anderen Raum gestellt werden.

Die Ausdünstung und Temperatur des Krankengemachs verschlechtert die Qualität der Speisen und das Auge des Leidenden sieht sich an dem fortdauernd Dastehenden satt, ehe er davon genossen hat.

Die notwendig größte Peinlichkeit bei der Krankenpflege verpflichtet uns auf scheinbar Selbstverständliches hinzuweisen, um Anfängerinnen die Wichtigkeit der Beobachtung der Kleinigkeiten so recht an das Herz zu legen.

B. Bouillon und Peptone.

I. Schwache Kalbfleischbouillon.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g Kalbfleisch (Brustspitze).	<i>M</i> 0,15
1 Karotte	„ 0,01
5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<hr/> <i>M</i> 0,16 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Kalbfleisch wird gewaschen, sehr klein geschlagen und gewiegt oder gehackt und mit dem kalten Wasser, der geputzten Karotte und Salz in einem kleinen Topf, zugedeckt, langsam $2\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durchgesiebt und zu beliebiger Suppe verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{3}{4}$ Stunden.

2. Schwache Geflügelbouillon.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ <i>kg</i>) Huhn oder 1 Taube oder 1 altes Rebhuhn	<i>M</i> 0,75
3 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Karotte	„ 0,01
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<hr/> <i>M</i> 0,76 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Man thut gut in dem Fall, daß nur die Bouillon gebraucht werden soll, das Brustfleisch des gereinigten Geflügels abzuschneiden, da die wertvollen Teile des zarten Brustfleisches bei der Bouillonbereitung ganz verloren gehen. Das Gerippe mit dem übrigen Fleisch wird zerschlagen oder im Mörser zerstampft und mit dem kalten Wasser, der Karotte und dem Salz langsam 2—3 Stunden, fest verschlossen, gekocht. Man siebt die Brühe durch und entfettet sie. Das Fett des Huhnes kocht man nicht mit.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man zerstampft auch in einem Mörser das Geflügel mit einem Ei und setzt den Brei mit dem Wasser, zugedeckt, 2 Stunden langsamer Kochhitze aus, siebt die Brühe durch und salzt sie nach Belieben.

3. Kraftbouillon zu Suppe.

Zuthaten und Kosten zu ½ Liter.

¼ kg (½ ℔) mageres Rind-		Transport	ℳ 1,11
fleisch	ℳ 0,40	1 halbes altes Rebhuhn oder	
½ kg (1 ℔) Kalbsbrust	„ 0,70	eine alte Taube	„ 0,50
1 Karotte.	„ 0,01	5 g Salz	„ 0,00¼
		¾ l Wasser.	ℳ 1,61¼
Transport	ℳ 1,11		

Zubereitung: Alles Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, das Geflügel gesäubert und die Brust abgetrennt zu einem anderen Gericht. Keulen und Gerippe werden tüchtig eingeschlagen und alles, in einem irdenen Topf mit dem kalten Wasser übergossen, 1 Stunde stehen gelassen. Mit hinzugefügtem Salz und der Karotte setzt man den zugedeckten Topf 2½ Stunde langsamer Kochhitze aus und gießt die fertige Bouillon durch ein feines Sieb, entfettet sie und verbraucht sie, vorsichtig vom Bodensatz gegossen, zu den Suppenrezepten oder als Tassenbouillon.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Sollen kleine Geflügelfilets in die Bouillon gelegt werden, kann man ein junges, vorbereitetes Täubchen nehmen und die Brust ½ Stunde vor dem Anrichten in die heiße Bouillon legen.

4. Starke Rindfleischbouillon.

Zuthaten und Kosten zu ½ Liter.

¾ kg (1½ <i>℔</i>) mageres Rindfleisch aus der Keule		Transport	<i>ℳ</i> 1,25¾
à ½ kg <i>ℳ</i> 0,80	<i>ℳ</i> 1,20	1 irdener Topf.	
32 g Karotten und Sellerie	„ 0,05¾	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	<i>ℳ</i> 1,25¾	1 Bogen Filtrierpapier . . .	„ 0,01
		¾ l Wasser.	<i>ℳ</i> 1,27

Zubereitung: Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ l Wasser in einem irdenen Topf, zugedeckt, in den Ofen gestellt. Nach 1 Stunde nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, zerstößt es in einer irdenen Schale oder Marmormörser, gießt es in den Topf zurück. fügt saubere Karotten und Sellerie, wie Salz und $\frac{1}{2}$ l Wasser dazu, und läßt es im Topf, verschlossen, 4 Stunden ganz leise ziehen. Dann gießt man die Bouillon erst durch ein Bouillonsieb, dann durch ein Filtrierpapier, und verabreicht die Bouillon in einer Tasse, nach Belieben mit einem Eigelb darin, oder als Suppe.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Fertige Bouillons** von: **Maggi, Kemmerich, J. H. Nieuvenkuy, Cybils** käuflich und sehr verwendbar.

5. Hammelfotenbouillon.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

$\frac{1}{2}$ kg (1 <i>M</i>) Hammelfoten	<i>M</i> 0,40	Transport	<i>M</i> 0,75
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ <i>M</i>) mageres Hammel-		5 g troeckener Ingwer	„ 0,02
fleisch	„ 0,35	5 „ Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
	<u> </u>	$1\frac{1}{4}$ l Wasser.	<u> </u>
Transport	<i>M</i> 0,75		<i>M</i> 0,77 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die sauberen Hammelpfoten werden gewaschen, zerschlagen, mit dem mageren Hammelfleisch, einem Stückchen Ingwer, welcher den Hammelgeschmack anzieht, Salz und Wasser, zugedeckt, 4 Stunden im fest verschlossenen Topf leise gekocht. Man gießt die Bouillon sorgfältig durch ein Sieb, läßt das Fett nach oben treten, schöpft es rein ab und benutzt die Bouillon zum Kochen von Reis- und Graupenschleim bei Dysenterie.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

6. Wildbouillon.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

$\frac{1}{2}$ kg (1 \mathcal{M}) Wildfleisch	Transport	\mathcal{M} 2,00
frischer Beschaffenheit. \mathcal{M} 1,60	32 g Sellerie und Karotten	
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Wildknochen . „ 0,30	oder 1 frische Tomate	„ 0,20
40 g Butter „ 0,10	5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport \mathcal{M} 2,00	$\frac{3}{4}$ l Wasser.	\mathcal{M} 2,20 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Wildfleisch (Spießfer, Reh etc.) wird sehr klein geschnitten und in der Butter in einer Pfanne angebraten. Mit einem Schaumlöffel legt man das Fleisch aus der Butter in einen Topf, fügt die sehr kleingeschlagenen Wildknochen, das Suppengemüse, Salz und Wasser dazu, deckt den Topf fest zu und läßt ihn, möglichst im Bratofen, zu-

gedeckt, 3 Stunden leise kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, drückt mit dem Schaumlöffel darauf und seih sie, nach einer Pause, zum zweiten Male durch.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

7. Beeftea oder Rindfleischthee.

Zuthaten und Kosten.

½ kg (1 <i>℔</i>) sehnenfreies mageres Rindfleisch	<i>ℳ</i> 0,80
1 Büchse mit hermetischem Verschluss 1,00
1 Bogen Löschpapier 0,01
	<hr/>
	<i>ℳ</i> 1,81



Zubereitung: Das Rindfleisch wird, in kleine Würfel geschnitten, in die sehr saubere Blechbüchse *c* gefüllt, welche mit einem daraufgeschraubten Deckel *ab* verschlossen wird. Dann setzt man diese Büchse in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie 4 Stunden leise kochen. Man schraubt die Büchse auf, gießt das Fleisch über ein feines Haarsieb oder feines Theesieb in eine erwärmte Tasse, entfettet die Brühe, welche gerade eine mittelgroße Tasse ergibt, mit Löschpapier, indem man die Fettaugen abtupft.

und reicht sie, nach Belieben gesalzen, dem Kranken nach Vorschrift, event. noch mit Eigelb verrührt.

Zeitdauer der Bereitung: 4½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Brühe muß täglich frisch bereitet werden, sie verdirbt leicht.

Das Rindfleisch ist zu anderen Speisen noch zu verwenden, wie Boulette oder Hachée, aber nicht für den Kranken.

8. Beeftea oder Flaschenbouillon, auch als Gelee zu reichen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

¼ kg (½ <i>M</i>) Rinderhessen-		Transport	<i>M</i> 0,71¾
fleisch	<i>M</i> 0,25	¼ <i>l</i> Wasser.	
¼ kg (½ <i>M</i>) Kalbshesse		1 Hand voll ungeleimte	
und Knorpel.	„ 0,25	Watte	„ 0,01
65 g magerer Schinken	„ 0,20¾	1 Topf mit Wasser, in wel-	
1 kleine Karotte	„ 0,01	chem das Glas zuge-	
1 Einmacheglas mit ca. 5 cm		deckt stehen kann.	
weitem Hals.		1 Löschblatt.	„ 0,00½
Transport	<u><i>M</i> 0,71¾</u>		<u><i>M</i> 0,73¼</u>

Zubereitung: Das Fleisch wird leicht abgewaschen und mit dem sorgfältig von Rauch und Fett befreiten Schinken gewiegt (nicht durch die Fleischhackmaschine), alles sofort in das Glas gefüllt, die sauber geschabte und gespülte Karotte dazugelegt, Wasser darauf gefüllt und das Glas mit der zu einem Ballen festgedrückten Watte verschlossen. Man setzt das Glas in einem zu $\frac{3}{4}$ mit kaltem Wasser gefüllten Topf, bringt diesen, zugedeckt, auf das Feuer und läßt die Flasche leise 5 Stunden kochen. Dann entfernt man die Watte und seiht vorsichtig die Brühe durch ein angebrühtes Tuch und entfettet sie mit einem Stück Löschpapier, indem man sorgfältig jedes Auge damit entfernt. Man reicht sie warm oder erkaltet in Geleeform.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Statt des Kalbfleisches kann man auch ebenso viel Geflügelfleisch verwenden. Kalb- und Geflügelknorpel geben der Brühe den Leimgehalt.

Ungeübten Händen ist das Kochen dieser Bouillon in hermetisch verschlossener Büchse nach der Abbildung auf Seite 12 mehr zu empfehlen.

Fertiges Beeftea Jelly von Brand & Co. in Büchsen (siehe Anhang).

9. Beeftea oder Rindfleischthee mit Eiweißgehalt.

Zuthaten und Kosten zu 12 Theelöffeln.

125 g frisches rohes mageres Rindfleisch, sog. Schabe- fleisch aus der Keule	$\frac{3}{10}$ l abgekochtes kaltes Wasser.	Transport <i>M</i> 0,26 „ 0,00 ¹ / ₄
2 Tropfen Salzsäure	1 Prise Salz	„ 0,01 „ 0,00 ¹ / ₄
Transport <i>M</i> 0,26		<i>M</i> 0,26 ¹ / ₄

Zubereitung: Das Fleisch wird gewiegt und in einem Porzellan-
gefäß mit dem Wasser, der Salzsäure und Salz gemischt, 2 Stunden,
verdeckt, hingestellt. Man gießt den Thee durch ein gut ausgespültes
feines Tuch und giebt das Getränk theelöffelweise.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Eine Mischung mit $\frac{1}{3}$ l lauwarmem
Graupenschleim mit obigem Beeftea oder Rindfleischthee wird von vielen Kranken
gern genommen. Die Farbe ist nicht einladend, weshalb man die Suppe
gern im Zwielficht verabreicht. Ein Eigelb, damit verschlagen, macht sie
noch nahrhafter.

Beeftea oder Rindfleischthee und 1 Theelöffel Cognak wird kalt verabreicht.

Der Fleischthee muß täglich frisch bereitet werden und stets in kaltem
Wasser oder auf Eis stehen, weil er leicht verdorbt.

Meat Juice Valentines Preparation, fertiger käuflicher und empfehlenswerter Fleischthee (siehe Anhang).

10. Peptonbouillon nach Jaworsky.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ kg (1 <i>M</i>) geschabtes Rind-		Transport	<i>M</i> 0,84
oder Kalbfleisch	<i>M</i> 0,80	25 g deutsches Pepsin 0,02 ¹ / ₂
40 g Salzsäure 0,04	1 Prise Natron 0,00 ¹ / ₄
	<u>Transport</u> <i>M</i> 0,84	1 Löffblatt 0,00 ¹ / ₂
		1 l Wasser.	<u><i>M</i> 0,87¹/₄</u>

Zubereitung: Das geschabte Fleisch (nach Jaworsky bevorzugt man Kalbfleisch wegen des Reichthums an gelöstem Leim) wird mit 1 l Wasser, der Salzsäure und Pepsin gemischt und, zugedeckt, in 50° Wasserbad 10 Stunden belassen. Dann kocht man die Masse bis zu einem dünnen Brei bei mäßiger Hitze ein und filtriert sie durch ein feines Sieb. Man entfettet die Masse sorgfältig mit Löschpapier und setzt die Prise Natron zum Abstumpfen der Säure dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Um den Geschmack zu verbessern, fügt man nach Belieben Fleischextrakt, Cognak, Wein, Zucker oder Rum dazu. Man kann den Brei auch in einen lauwarmen Ofen setzen.

II. Peptonbouillon.

Vorschrift von Prof. Rosenthal in Wien.

Zuthaten und Kosten zu 8—9 Eßlöffeln.

1/4 kg (1/2 ℔) geschabtes mageres Rindfleisch . . .	ℳ 0,40
100 g geschabte Kalbsmilch oder Thymusdrüse . . .	„ 0,24
1 Hand voll ungeleimte Watte	„ 0,01
6 Löffel destilliertes Wasser.	<hr/> ℳ 0,65

Zubereitung: Man schabt die beiden Fleischbestandteile möglichst fein auf einem Porzellanbrett, füllt sie in eine Flasche, verschließt sie, nachdem das Wasser aufgefüllt ist, mit Papier oder Watte, und stellt die Flasche in ein Gefäß mit Wasser von einer Temperatur von 50° R., welche Hitzehöhe 3 Stunden festgehalten werden muß. Dann preßt man den Brei durch ein Porzellan- oder silbernes Theesieb und erhält eine rosarote Flüssigkeit in Menge von ca. 150 g, ca. 8—9 Eßlöffel voll.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann diesem Fleischsaft 5 g verdünnte Salzsäure und 1/2 g Pepsin zusetzen und zum Wohlgeschmack 1 Eierlöffel voll Citronensaft hinzufügen. Man verabreicht diese Peptonbouillon eßlöffelweise.

Peptonbouillon von Koch und Kemmerich in flüssiger und fester Form käuflich.

12. Fleischjus als Sauce

und zur Zubereitung von Gemüse statt Fett zu verwenden.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Kalb- oder		Transport	\mathcal{M} 0,55
Geflügelabfälle . . .	\mathcal{M} 0,30	125 g Schinken	„ 0,40
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Rinderhese. . .	„ 0,25	20 „ Butter	„ 0,05
Transport	\mathcal{M} 0,55	$\frac{3}{4}$ l Wasser.	\mathcal{M} 1,00

Zubereitung: Fleisch, Schinken und Knochen werden so klein als möglich geschnitten und geschlagen, in einem Topf, unter Bewegen, in der Butter angebräunt, das Wasser daraufgegossen und, zugedeckt, langsam 3 Stunden gekocht, durchgeseiht, entfettet und zur Verwendung von Bratensaucen oder zum Dünsten des Fleisches statt Fett verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe bereitet man auch, ohne daß man die Zuthaten bräunt, nur durchschwitzt, für helle Kraftjus.

Fertige Peptone als Verbesserung sind zu empfehlen.

13. Leube's und Rosenthal's Fleischsolution.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1 kg (2 \mathcal{M}) gewiegtes mageres Rindfleisch	\mathcal{M} 1,60
20 g reine Salzsäure	„ 0,02
12 kleine Blechbüchsen à 125 g.	
1 l Wasser.	<hr/> \mathcal{M} 1,62

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt, mit Wasser und Salzsäure gemischt und, zugedeckt, 1 Stunde hingestellt. Wir finden, obgleich die Vorschrift nichts davon sagt, eine Zerreibung der Fleischbestandteile durch ein Haarsieb vorteilhafter, besonders wenn die Fleischsolution zu unten angegebenen Zweck dienen soll. Dann wird sie in gleichmäßiger Beschaffenheit in saubere kleine Blechbüchsen gefüllt, welche zugelötet werden und in einem Papinschen Topf in Wasser 3 Stunden kochen müssen.

Auf diese Weise werden die Eiweißkörper des Fleisches in Pepton umgewandelt, in welchem Zustande sie am leichtesten in die Verdauung übergehen. Der Magen findet eine ihm sonst zufallende Arbeit gethan. Aus diesem Grunde ist mit Erfolg auch diese Solution in vielen Fällen, wo **Darmernährung** angezeigt war, angewendet. Folgende Rezepte (No. 14—17) geben die ausprobierte Verbindung mit den wünschenswerten Stoffen zur

künstlichen Ernährung. No. 1, 2 und 3 werden bei einem erwachsenen Mann alle 2 Stunden verabreicht, No. 4 nach 4 Stunden.

- Bedingungen:
- 1) Ein langes Ernährungsrohr.
 - 2) Dasselbe muß vor dem Einfüllen leicht erwärmt sein.
 - 3) Der Ausfluß darf nicht durch Öl verstopft sein, man hat nur das Rohr zu ölen.
 - 4) Die Erwärmung der Mischung im Wasserbad.
 - 5) Die sorgfältige Wärmemessung der Mischung mit dem Thermometer auf 31° R.

Besondere Bemerkungen; Die Leube-Rosenthalsehe Fleischsolution ist auch fertig in Büchsen käuflich.

14. Vorschrift I.

Zuthaten und Kosten.

1 Eßlöffel = 25 g Fleischsolution . . .	<i>M</i> 0,03 ^{1/2}
1/2 g Pankreatin	<i>„</i> 0,00 ^{1/2}
25 „ Wasser.	<i>M</i> 0,04

Zubereitung: Wasser und Solution werden auf 31° im Wasserdampf erwärmt, dann das Pankreatin in feinem Zustande dazugerührt und sofort mit dem erwärmten Apparat aufgesogen.

Zeitdauer der Bereitung: 1/4 Stunde.

15. Vorschrift II.

Zuthaten und Kosten.

1 Eßlöffel = 25 g Fleischsolution . . .	<i>M</i> 0,03 ¹ / ₂
36 g Eigelb, ca. 2 Eigelb	„ 0,06
¹ / ₂ „ Pankreatin	„ 0,00 ¹ / ₂
	<hr/>
	<i>M</i> 0,10

Zubereitung: Die Fleischsolution wird mit dem Eigelb ordentlich verquirlt, im Wasserbad auf 31⁰ erwärmt, das Pankreatin dazugerührt und sofort mit dem erwärmten Apparat aufgesogen.

Zeitdauer der Bereitung: ¹/₄ Stunde.

16. Vorschrift III.

Zuthaten und Kosten.

1 Eßlöffel = 25 g Fleischsolution . . .	<i>M</i> 0,03 ¹ / ₂
18 g Eigelb, ca. 1 Eigelb	„ 0,03
40 „ ungesalzene ausgelassene Butter . .	„ 0,10
¹ / ₂ „ Pankreatin	„ 0,00 ¹ / ₂
	<hr/>
	<i>M</i> 0,17

Zubereitung: Fleischsolution, Eigelb und flüssige Butter, die aber nicht heiß sein darf, werden auf 31⁰ R. gebracht und das Pankreatin

dazugerührt, der Apparat muß sorgfältig erwärmt sein, sonst gerinnt die Butter.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

17. Vorschrift IV.

Große Portion.

Zutaten und Kosten.

50 g = 2 Eßlöffel Fleischsolution . . .	ℳ 0,07
36 „ Eigelb, ca. 2 Eigelb	„ 0,06
1 „ Pankreatin	„ 0,01
25 „ Wasser.	ℳ 0,14

Zubereitung: Fleischsolution und Eigelb werden auf 25° erwärmt, Wasser von 65° wird dazugerührt, so daß die Mischung eine Temperatur von 31° ergibt; das Pankreatin wird zuletzt sorgfältig damit vermischt und mit dem Apparat aufgesogen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit Erfolg sind fiebermindernde Medikamente mit den Mischungen durch den Apparat beigebracht worden.

18. Hühnerbouillon (siehe S. 47 No. 1).

C. Die Suppen.

a. Bouillonsuppen.

I. Klare Bouillonuppe mit Einlage von Façon- oder Fadennudeln oder Gries.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

15 g dünne weiße Fadennudeln oder Façonnudeln	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{4}$
oder 20 g Gries	<i>M</i> 0,01
$\frac{3}{8}$ l Brühe	„ 0,30
	<hr/>
	<i>M</i> 0,31 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: 15 g dünne weiße Fadennudeln werden zerdrückt und ebenso wie Façonnudeln und Gries mit kaltem Wasser abgewaschen. Die Bouillon muß heiß sein, die Einlagen thut man hinein und läßt sie, öfter umrührend, langsam in 20 Minuten weichkochen. Der Gries wird, vor dem Hineingießen in Bouillon, mit Wasser gewaschen und abgegossen, dann, mit einigen Löffeln Flüssigkeit verrührt, unter Quirlen in die Bouillon geschüttet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern ein Falleri (unter Abtheilung: Eierspeisen) in die Suppe.

2. Wildtapiokasuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

$\frac{3}{8}$ l Wildbouillon	<i>M</i> 1,65
2 Eßlöffel Sherry, à Flasche <i>M</i> 7,00 = $\frac{3}{4}$ l	„ 0,33
20 g feiner Tapioka	„ 0,02
1 Theel. Kochsches flüssiges Fleischpepton	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
	<u><i>M</i> 2,06$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Tapioka wird mit dem Sherry angerührt, 10 Minuten mit der klaren, ganz fettfreien Bouillon gekocht und beim Anrichten mit 1 Theelöffel Pepton verrührt, ohne zu kochen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

3. Graupenschleimsuppe oder Reisschleimsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller:

$\frac{3}{8}$ l Hammel- oder Kalbs-		Transport	<i>M</i> 0,59 $\frac{1}{4}$
bouillon nach No. 5		25 g Reis oder 25 g	
S. 10 oder No. 1 S. 7	<i>M</i> 0,58	Graupen	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	5 g Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,59 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,60$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Die Graupen (grobe Körnung) oder der Reis werden mit $\frac{1}{4}$ l Wasser im irdenen Topf kalt aufgesetzt und, sind sie heiß geworden, abgossen; 5 g Butter und 5 g Mehl werden über dem Feuer mit der Masse so lange verrührt, bis alle Flüssigkeit abgedampft ist und sie brätet. Dann füllt man die entfettete Bouillon auf, deckt den Topf zu, und läßt die Suppe langsam $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man reibt sie durch ein Haarsieb und richtet sie, nochmals unter Rühren erhitzt, an.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Diese Schleimsuppe kann mit einem zerschlagenen Eigelb und 1 Theelöffel Kochsches Pepton nahrhafter gemacht werden. Das Salz ist nach Geschmack und Bedürfnis zu vermehren.

4. Reis- oder Graupensuppe für Rekonvalescenten.

Zuthaten und Kosten zu 1—2 Telleru.

$\frac{1}{2}$ l kräftige Bouillon . . .	<i>M</i> 0,40	Transport	<i>M</i> 0,44 $\frac{1}{4}$
25 g Reis . . .	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{4}$	1 Eigelb	„ 0,03
oder		20 g gargem. Kalbsmilch	
25 g Mittelgraupen	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	oder Thymusdrüse	„ 0,04 $\frac{3}{4}$
15 „ Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	25 g Spargel in kl. Stücken	„ 0,05
10 „ Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,44 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,57 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der Reis oder die Graupen werden zweimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn warm, abgossen. Im irdenen Topf bratet man sie mit Butter und Mehl durch und füllt die Bouillon dazu, deckt den Topf zu und läßt den Reis 1 Stunde, Graupe 1½ Stunde langsam kochen. Dann zerschlägt man 1 Eigelb mit 1 Löffel Spargelwasser und rührt es durch ein Sieb dazu.

Ein Stückchen Kalbsmilch, welches zuvor in Salzwasser gar gezogen ist, wird sorgfältig von allen Häutchen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Die 1½ cm langen, geputzten Spargelstückchen werden weich gekocht. Beides wird in die Suppe gethan und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt Kalbsmilch kann man Geflügelbrust oder Kalbfleisch nehmen, statt Ei — 1 Theelöffel Pepton oder beides.

5. Semmel-suppe mit Bouillon.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g gerieb. weisse Semmel	<i>M</i> 0,03½		Transport	<i>M</i> 0,36
10 „ Butter	„ 0,02½		1 Eigelb	„ 0,03
⅓ l Brühe	„ 0,30		1 Löffel kalte Sahne . . .	„ 0,01¼
Transport	<i>M</i> 0,36			<u><i>M</i> 0,40¼</u>

Zubereitung: Die geriebene weiße Semmel wird im irdenen Topf in der Butter durchgeröstet, ohne daß sie sich färbt, die Bouillon daraufgefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde, zugedeckt, langsam gekocht. Das Eigelb wird mit der Sahne verschlagen, zur Suppe gerührt und diese durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ei, Butter und Sahne können fehlen und statt dessen schwache Kalbfleischbouillon nach No. 1 Seite 7 genommen werden.

6. Schleimsuppe

von fertigen Mehlen, von Reis, Hafer, Grünkorn, Linsen, Bohnen, Erbsen.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

$\frac{3}{8}$ l gute Bouillon	M 0,30
15 g betreffendes Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
1 Eigelb	„ 0,03
10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
1 Eßlöffel Wasser.	<u>M 0,36</u>

Zubereitung: Das Mehl wird im irdenen Topf mit der Butter durchgebraten, ohne zu färben, die Bouillon dazu gefüllt und die Suppe

20 Minuten langsam gekocht. Das Eigelb wird mit Wasser verrührt und durch ein Sieb zur Suppe geschlagen, welche durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller angerichtet wird.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Sind Butter und Ei nicht erlaubt, rührt man das Mehl mit $\frac{1}{3}$ l kalter Bouillon an und gießt die Lösung, unter Rühren, in die heiße Bouillon. Die Suppe muß oft gerührt werden und kocht 20 Minuten.

7. Kräutersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

10 g Sauerampfer	} . . <i>M</i> 0,20	Transport	<i>M</i> 0,20
10 „ Kerbel		$\frac{2}{3}$ l Bouillon	„ 0,30
10 „ Spinat		10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
10 „ Petersilienwurzel		10 „ geriebene Semmel	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
	Transport	1 Eigelb	„ 0,03
			<u><i>M</i> 0,56$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Die sauber verlesenen und geputzten Kräuter werden sauber gewaschen und klein geschnitten, mit der Butter weichgedünstet, durch ein Haarsieb gerieben und mit dem Eigelb verrührt; Bouillon und

Semmel kochen 10 Minuten auf, und werden auf den Kräuterbrei durch ein Sieb gegossen, welcher, so verdünnt, heiß gerührt und angerichtet wird.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ei und Butter können auch wegbleiben, dann werden die Kräuter in Wasser blanchiert und dann durchgerieben.

8. Fleischpureesuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

$\frac{3}{8}$ l Bouillon	<i>M</i> 0,30	Transport	<i>M</i> 0,82 $\frac{1}{2}$
20 g geriebene Semmel	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	1 Theel. Koehsches Fleisch-	
25 „ gedünstetes Hühner-		pepton	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
fleisch	„ 0,50	oder	
Transport	<u><i>M</i> 0,82$\frac{1}{2}$</u>	1 Eßlöffel Sahne	<i>M</i> 0,01 $\frac{3}{4}$
			<u><i>M</i> 0,88$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Die Semmel wird mit der Bouillon $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht; das Hühnerfleisch wird fein gestossen, durch ein Haarsieb gerieben, dann gewogen, mit 1 Eßlöffel Sahne oder 1 Theelöffel Pepton durchgerührt, mit einigen Löffeln Suppe verbunden, zur ganzen Masse gequirlt und, ohne wieder zu kochen, angerichtet. Die Suppe wird dick, wenn sie steht, und es muß dann ein wenig Bouillon nachgefüllt werden. (Siehe auch B. B. auf S. 30.)

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch statt Sahne ein Eigelb mit dem Hühnerfleisch verrühren und auch andere saftige Fleischarten verwenden, wie Kalbsbraten etc.

9. Rohe Fleischpureesuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

50 g Schabefleisch	<i>M</i> 0,10
2 Eigelb	„ 0,06
$\frac{3}{8}$ l Bouillon	„ 0,30
	<hr/>
	<i>M</i> 0,46

Zubereitung: Die Bouillon wird erhitzt, das sorgfältig vorbereitete und durch ein feines Sieb gestrichene rohe Fleisch mit dem Eigelb verrührt, die Bouillon vom Feuer genommen, die Mischung schnell hineingeschlagen und sofort auf dem erwärmten Teller angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man hat die Hälfte des Gewichtes des Fleisches vor dem Durchreiben mehr zu rechnen, weil soviel verloren geht.

10. Taubensuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 alte Taube	<i>M</i> 0,50	Transport	<i>M</i> 0,58 $\frac{1}{2}$
5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	2 Spargel	„ 0,10
30 „ feinste Graupen	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{2}$ <i>l</i> Wasser.	
20 „ Butter	„ 0,05	3 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 „ Suppengrün	„ 0,01 $\frac{3}{4}$	$\frac{1}{8}$ <i>l</i> Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,58 $\frac{1}{2}$		<i>M</i> 0,68 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Taube wird vorbereitet, Flügel, Gerippe und Kopf recht klein geschlagen, die Brust ganz gelassen und mit dem geputzten Suppengemüse und abgewaschenen Spargelschalen, Wasser und Salz langsam weichgekocht.

Graupen werden im irdenen Topf nach gehörigem Abquirlen mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn heiß geworden, abgegossen, mit 20 g Butter, unter Rühren, angebraten und von der Bouillon schon einige Löffel, durchgegossen, aufgefüllt und nach und nach die Bouillon, nachdem sie wenigstens 1 Stunde gezogen hat, zur Suppe gethan. Die Spargel werden in 2 cm große Stücke geschnitten, in $\frac{1}{8}$ *l* kochendem Salzwasser gargekocht und in die Suppe gelegt, wie auch das in saubere Stücke zerlegte Taubenfleisch ohne Haut.

Zeitdauer der Bereitung: 2 $\frac{1}{2}$ Stunde.

b. Wasser-, Milch-, Mehl-, Reis-, Obst- und Weinsuppen.

II. Kartoffelsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

200 g Kartoffeln	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,05 $\frac{3}{4}$
1 Eigelb	„ 0,03	4 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	$\frac{3}{8}$ l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,05 $\frac{3}{4}$	1 Eßlöffel Wasser.	<i>M</i> 0,06

Zubereitung: Die Kartoffeln werden sauber gewaschen, nach dem Schälen mit kaltem Wasser aufgesetzt, und, wenn dasselbe kocht, abgessen, mit $\frac{3}{8}$ l Wasser weichgekocht, durch ein feines Haarsieb mit dem Wasser gerieben und mit einem in 1 Eßlöffel Wasser verrührten Eigelb, Salz und Butter über dem Feuer schnell heißgeschlagen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Suppe kann auch mit $\frac{1}{5}$ l Milch bereitet werden, welche man, nachdem man das erste Wasser abgofs, nach dem Garkochen mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und Durchstreichen dazurührt und wie oben vollendet.

12. Wasserreissuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

20 g feinsten Reis . . .	<i>M</i> 0,01 ¹ / ₂	Transport	<i>M</i> 0,04 ³ / ₄
¹ / ₂ l Wasser.		10 g Zucker	" 0,00 ³ / ₄
1 Eßlöffel Citronensaft . . .	" 0,03 ¹ / ₄	1 Prise Salz	" 0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,04 ³ / ₄		<u><i>M</i> 0,05³/₄</u>

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser zweimal blanchiert. In einem irdenen Topf kocht er in kochendem Wasser mit einer Prise Salz zu einem Teller voll recht weich ein und wird dann mit dem Zucker und Citronensaft abgeschmeckt und auf heißem Teller angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1¹/₂ Stunde.

13. Arrowrootsuppe mit Wein oder Himbeersaft.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

¹ / ₈ l Weiß- oder Rotwein oder Himbeersaft.	<i>M</i> 0,20	Transport	<i>M</i> 0,27
1 Eigelb	" 0,03	1 Prise Salz	" 0,00 ¹ / ₄
1 Eßlöffel kaltes Wasser.		20 g Zucker	" 0,01 ¹ / ₂
20 g Arrowroot	" 0,04	1 Theelöffel Citronensaft .	" 0,01
¹ / ₄ l Wasser.		1 Stückchen Citronensehale	" 0,00 ¹ / ₂
Transport	<i>M</i> 0,27		<u><i>M</i> 0,30¹/₄</u>

Heyl, Krankenkost.

Zubereitung: Das Wasser kocht mit Citronenschale und Saft, Zucker und Salz auf, Arrowroot, Wein oder Saft werden verrührt, in die heiße Flüssigkeit gegossen, 5 Minuten gekocht, bis sie ganz klar ist, das zerschlagene Eigelb mit einem Löffel kalten Wassers verdünnt, durch ein Sieb zur Suppe gerührt, innig damit vermischt und angerichtet. Die Citronenschale wird entfernt.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

14. Mehlsuppe I. von Weizenmehl.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

25 g Mehl	<i>M</i> 0,01
$\frac{1}{4}$ l Milch	„ 0,05
3 g Salz	„ $0,00\frac{1}{4}$
$\frac{3}{16}$ l Wasser.	<i>M</i> $0,06\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Milch wird in einem irdenen Topf kochend gemacht. Das Mehl wird in einer Tasse mit dem Wasser verquirlt und in die heiße Milch geschüttet, das Salz hinzugefügt und die Suppe 20 Minuten langsam, unter stetem Rühren, gekocht.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Zucker, Butter und Ei kann dieser Suppe nach Belieben zugefügt werden.

Dieselbe Suppe kann man von vorher geröstetem Mehl, **Mehlsuppe von geröstetem Mehl**, bereiten.

15. Mehlsuppe II.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

65 g Mehl	<i>M</i> 0,02 $\frac{1}{2}$
$\frac{3}{8}$ l Milch	„ 0,07 $\frac{1}{2}$
3 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Stückchen saubere Leinwand.	
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	
	<hr/> <i>M</i> 0,10 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Mehl wird in ein sauberes Stück lose Leinwand gebunden und 1 Stunde in $\frac{1}{2}$ l Wasser gekocht. Der Schleim, der sich durch den Beutel gedrückt hat, wird abgenommen und mit der kochenden Milch zu einer glatten Suppe verrührt; man fügt eine Prise Salz und nach Belieben auch 5 g Zucker, 5 g Butter und 1 Eigelb hinzu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{4}$ Stunde.

16. Roggenmehlsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

25 g Roggenmehl	<i>M</i> 0,01
3 g Salz	<u>„ 0,00$\frac{1}{4}$</u>
$\frac{3}{8}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Roggenmehl wird mit dem kalten Wasser und Salz verrührt, im irdenen Topf 15 Minuten, unter Rühren, gargekocht, angerichtet und beliebig heiße oder kalte Milch zum Zugießen dazu gereicht. Man kann die Suppe noch mit einem Ei und 5 g frischer Butter abrühren.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

17. Hafergrützsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

30 g geschrotete oder 40 g gewöhnl. Hafergrütze	<i>M</i> 0,02	Transport	<i>M</i> 0,02 $\frac{1}{4}$
1 Prise Salz	<u>„ 0,00$\frac{1}{4}$</u>	1 Scheibe Citrone	„ 0,01
Transport	<i>M</i> 0,02 $\frac{1}{4}$	5 g Zucker	<u>„ 0,00$\frac{1}{2}$</u>
		$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,03 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Hafergrütze wird 3 Mal kalt gewaschen, indem man sie gehörig abquirlt; dann fügt man die Citronenscheibe ohne Kern

und Schale und das Wasser hinzu und läßt die Hafergrütze, unter öfterem Umrühren, zugedeckt, langsam ausquellen. Dann reibt man sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie, unter Rühren, mit Salz und Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Hafermehl zu dieser Suppe verwenden, **Hafermehlsuppe**, muß aber darauf achten, daß es frisch ist, da es sonst leicht bitter schmeckt. Metall darf mit Hafergrütze nicht in Berührung kommen, da sonst die Suppe grau wird.

Hafergrütze mit Mandelgeschmack. Statt der Citrone fügt man 10 abgezogene, fein geriebene Mandeln zur Hafergrütze, kocht sie langsam mit und rührt sie wie oben mit durch.

18. Prünellensuppe mit Hafergrütze.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

25 g Hafergrütze	M 0,01 $\frac{1}{4}$	Transport	M 0,10 $\frac{3}{4}$
50 „ Prünellen	„ 0,08	1 Theelöffel Citronenzucker	„ 0,01
15 „ Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	1 Eigelb	„ 0,03
1 Stückchen Zimmet	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$ l Weißwein	„ 0,20
Transport	M 0,10 $\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<u>M 0,34$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Die Hafergrütze und die zerschnittenen Prünellen werden gewaschen, in einem irdenen Topf mit Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenzucker, zugedeckt, weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, unter Rühren dicklich gekocht und mit dem in Wein verrührten Eigelb abgezogen. Letzteres kann aber auch wegbleiben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

19. Graupenwassersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g feine Graupen . . .	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,03 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{2}$ l Wasser.		1 Prise Muskat.	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
8 g Butter	„ 0,02	1 Theel. gewiegte Peter-	
1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	silie	„ 0,03
			<u><i>M</i> 0,07</u>
	Transport	<i>M</i> 0,03 $\frac{3}{4}$	

Zubereitung: Die Graupen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn sie heiß sind, das Wasser abgegossen; dieses wird 2 Mal wiederholt. Dann fügt man die Butter dazu und rührt damit die Graupen recht weiß; nach und nach gießt man das

Wasser dazu, und würzt die schleimige Suppe mit Salz, Muskat und zum Schluß mit gewiegter Petersilie.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

20. Graupenschleimsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

65 g feine Graupen . . .	<i>M</i> 0,03¼		Transport	<i>M</i> 0,05½
10 „ Zucker	„ 0,00¾		1 Eigelb	„ 0,03
5 „ Salz	„ 0,00¼		½ g Kanehl	„ 0,00¾
5 „ Butter	„ 0,01¼		½ l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,05½			<hr/> <i>M</i> 0,09¼

Zubereitung: Die Graupen werden wie in voriger Nummer vorbereitet und, nachdem sie mit Butter durchgeschwitzt, mit Wasser recht weich gekocht. Ein Stückchen feinen Kanehl fügt man zu. Dann rührt man die weichen Graupen durch ein Haarsieb, schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab, und schlägt ein gut mit Wasser verdünntes Eigelb zur Suppe. Sollte die Suppe zu dick sein, was von der Qualität der Graupen abhängt, gießt man etwas heißes Wasser nach.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen. Ohne Ei läßt man lieber den Kanehl fort, weil die Farbe unansehnlich wird.

21. Sagosuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g Sago oder Tapioka .	<i>M</i> 0,03		Transport	<i>M</i> 0,08½
6 „ Ingwer	„ 0,02½		1/8 l Sherry	„ 0,50
1 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,03		3/8 l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,08½			<u><i>M</i> 0,58½</u>

Zubereitung: Echter Sago wird zerstoßen und 5 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann spült man ihn ab, und kocht ihn in Wasser in einem irdenen Topfe weich und durchsichtig, und fügt ein Stückchen kandierten oder eingemachten Ingwer dazu, den man später entfernt. Dann läßt man den fertigen Sago noch einige Minuten mit Sherry und Citronenzucker durchkochen.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Sherry Portwein, Rotwein oder Himbeersaft verwenden, dann aber keinen Ingwer.

22. Brotsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

40 g geriebenes altes Graubrot	<i>M</i> 0,00 ³ / ₄	8 g Zucker	Transport <i>M</i> 0,04 ¹ / ₂	„ 0,00 ³ / ₄
¹ / ₁₆ l Wasser.		1 Eigelb	„	0,03
⁵ / ₁₆ l Milch	„ 0,03 ³ / ₄	1 Prise Salz	„	0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,04 ¹ / ₂			<u><i>M</i> 0,08¹/₂</u>

Zubereitung: Das geriebene Brot wird auf einer fettfreien Pfanne, unter häufigem Rühren, recht trocken geröstet, darauf mit Wasser verrührt und, zugedeckt, 1 Stunde auf eine warme Stelle des Herdes gestellt. Dann rührt man den Brei mit der heißen Milch glatt, und fügt das mit Zucker verschlagene Eigelb, zu dem man nach Geschmack statt Zucker und Salz auch nur Salz nehmen kann, zur fertigen Suppe, und rührt sie durch ein Sieb.

Zeitdauer der Bereitung: 1¹/₂ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt Milch kann man auch nur Wasser nehmen und einige Löffel Rotwein dazu setzen. Statt Brot kann man auch geriebene Semmel, **Semmelsuppe**, verwenden.

23. Kalte oder warme Mandelmilchsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

$\frac{3}{8}$ l Milch	<i>M</i> 0,07 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,13 $\frac{1}{2}$
20 g süße Mandeln	„ 0,04	1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
2 „ bittere „	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	1 Eigelb	„ 0,03
20 „ Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	1 Eiweiß	„ 0,02
	<hr/>		<hr/>
Transport	<i>M</i> 0,13 $\frac{1}{2}$		<i>M</i> 0,18 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Mandeln werden abgezogen, nachdem die Schalen in Wasser geweicht sind. Dann werden sie gerieben und mit der heißen Milch, zugedeckt, 1 Stunde hingestellt. Durch ein feines Sieb gegossen, süßt man die Milch mit Zucker, verrührt sie mit Eigelb und Salz, gießt sie nochmals durch das Sieb, rührt sie heiß, durchzieht sie mit dem steifen Schnee des Eiweiß, und stellt die Suppe kalt oder richtet sie warm an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

24. Obstsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ l Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Kirschen	<i>M</i> 0,50	Transport	<i>M</i> 0,52 $\frac{1}{2}$
30 g Zucker	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	1 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,03
	<hr/>	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,52 $\frac{1}{2}$	1 Eßl. Wasser. $\frac{3}{8}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,55 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und in einem Marmormörser oder irdenen Napf mit einer Reibekeule kleingedrückt. Dann gießt man Wasser darauf, und kocht die Früchte $\frac{1}{2}$ Stunde, reibt sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, süßt sie mit Zucker und Citronenzucker, je nach Notwendigkeit, rührt verdünntes Kartoffelmehl an die Flüssigkeit, wenn sie kocht, und kocht sie sämig.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Oft läßt man die Suppe kalt werden, und giebt kleine geröstete Zwieback dazu. Man kann die Obstsuppe mit steifem Eischnee durchziehen.

25. Rotweinsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein	<i>M</i> 0,40		Transport	<i>M</i> 0,41 $\frac{3}{4}$
8 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	2 Eßlöffel Himbeer- oder		
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	Johannisbeergelee	„ 0,10	
1 Nelke	}	25 g Zucker	„ 0,02	
1 Stückchen Zimmet		1 Zwieback	„ 0,02	
	Transport	$\frac{1}{8}$ l Wasser.		<i>M</i> 0,55 $\frac{3}{4}$
	<i>M</i> 0,41 $\frac{3}{4}$			

Zubereitung: Das Wasser wird mit der Nelke, dem Zimmt, dem Citronenzucker und dem Zucker aufgeköcht, die Hälfte Rotwein dazu gegossen, und die andere Hälfte mit dem Kartoffelmehl verrührt, zur kochenden Masse gegossen und 8 Minuten gekocht. Wenn es erlaubt ist, thut man zum Wohlgeschmack Gelee an die Suppe. Man richtet sie, durch ein Sieb gegossen, über einem kleingebrockten Zwieback an.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten.

26. Milchkaltschale.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{3}{8}$ l Milch	ℳ 0,07	Transport	ℳ 0,10
15 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	1 Eigelb	„ 0,03
$\frac{1}{2}$ „ ganzer Zimmt	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	2 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	1 Zwieback	„ 0,02
Transport	ℳ 0,10	1 kleine Prise Salz . . .	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
			ℳ 0,15 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Man kocht $\frac{1}{4}$ l Milch mit Zucker, Gewürzen und Salz auf, quirlt das Eigelb, welches mit Kartoffelmehl und $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verschlagen ist, durch ein Sieb dazu, rührt die Milch auf Feuer ein wenig sämig und läßt sie auf Eis erkalten. Dann giebt man Zwiebackbrocken dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Pfirsich-Milchkaltschale.** Statt Citronenzucker kann man 1 Pfirsichblatt 2 Minuten darin ziehen und Schneeklöße in der Suppe von dem Eiweiß fest werden lassen.

Flieder-Milchkaltschale. $\frac{1}{4}$ Dolde Flieder oder Holunderblüte wird gewaschen und zieht 2 Minuten mit der Milch, und wird dann entfernt.

Erdbeer-Milchkaltschale. Beim Anrichten fügt man $\frac{1}{16}$ l frische, mit 10 g Zucker eingezuckerte Walderdbeeren zur Milchkaltschale.

Zimmt, Vanille, Blüten und Blätter, welche in der Suppe schwimmen, müssen vor dem Anrichten entfernt werden.

27. Warme Milchsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{3}{8}$ l Milch	<i>M</i> 0,07	Transport	<i>M</i> 0,08 $\frac{1}{4}$
1 Stück ganzer Zimmt	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	8 g Zucker	„ 0,00 $\frac{3}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,08 $\frac{1}{4}$	8 „ Stärkemehl.	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
			<u><i>M</i> 0,09$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: $\frac{5}{16}$ l Milch werden mit den Gewürzen aufgekocht, Zucker und Salz zugefügt, $\frac{1}{16}$ l Milch, mit Stärkemehl verrührt, dazugegossen und 10 Minuten gekocht, dann angerichtet, der Zimmet herausgenommen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann zu den Milchsuppen auch ein Eigelb verwenden und die Gewürze ändern, wie mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel Vanillezucker oder $\frac{1}{2}$ Theelöffel geriebener Mandeln.

Ferner nimmt man als Einlage statt Stärkemehl:

1 Puppe Fadennudeln	<i>M.</i> 0,00 $\frac{3}{4}$		18 g feinsten Reis	<i>M.</i> 0,01 $\frac{1}{4}$
15 g Gries 0,00 $\frac{3}{4}$		10 „ Salep oder Arrowroot ..	0,01 $\frac{1}{4}$
12 .. Kartoffelsago 0,01		18 „ Buchweizengrütze	0,00 $\frac{1}{2}$

D. Die Getränke.

I. Hühnerbrühe.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{3}{4}$ Litern.

1 älteres Huhn	<i>M</i> 1,50
1 Ei	„ 0,05
6 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 <i>l</i> Wasser.	<i>M</i> 1,55 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Huhn wird sauber vorbereitet und gewaschen, das Fett entfernt, in einem Marmormörser mit einem ganzen rohen Ei (ohne Schale) gestossen und mit kaltem Wasser und Salz, fest verschlossen, im irdenen Topf 3 Stunden langsam gekocht, durchgeseiht und serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

2. Bouillon aus fertigem Extrakt.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

1 Theelöffel Cybils	<i>M</i> 0,05
1 „ Fleischpepton von Koch oder Kemmerich	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
1 Eigelb	„ 0,03
1 Tasse. $\frac{1}{3}$ <i>l</i> kochendes Wasser.	<i>M</i> 0,14 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden gehörig verrührt und sofort serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

3. Arrowroot als Getränk.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

45 g Arrowroot	<i>M</i> 0,09
45 „ Zucker	„ 0,03 ³ / ₄
1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
¹ / ₄ fein abgeschälte Citronenschale	„ 0,02 ¹ / ₂
1 l Wasser.	<i>M</i> 0,15 ¹ / ₂

Zubereitung: ⁷/₈ l Wasser, Zucker, Salz und Citronenschale werden im irdenen Topf aufgeköcht, ¹/₈ l kaltes Wasser mit dem Arrowroot verrührt, in das kochende Wasser gegossen und das ganze 7 Minuten klargeköcht.

Zeitdauer der Bereitung: ¹/₄ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt das Getränk kalt oder warm mit Zuthat von Himbeersaft, Rotwein oder Cognak. Die Citronenschale entfernt man.

4. Haferseim zum Trinken.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

60 g Hafergrütze	<i>M</i> 0,03
1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 ¹ / ₂ l Wasser.	<i>M</i> 0,03 ¹ / ₄

Zubereitung: Die Hafergrütze wird abgequirlt und mit kaltem Wasser im irdenen Topf angequollen und abgegossen. Dann füllt man, unter häufigem Schlagen mit dem Holzlöffel, $\frac{1}{4}$ l Wasser auf, läßt dieses verkochen und fährt so fort, bis die Grütze ganz weich und die Flüssigkeit seimig ist. Dann reibt man den Haferschleim durch ein Haarsieb, und erhitzt ihn. Salz und feinen Zucker fügt man nach Geschmack hinzu. Man giebt beim Anrichten gern etwas Himbeersaft oder Rotwein hinein, um ihn weniger weichlich zu machen.

Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunde.

5. Haferschleim mit Porter.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

15 g Hafermehl	<i>M</i> 0,01	Transport	<i>M</i> 0,04
1 Stückchen Ingwer	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$ l Porterbier	„ 0,25
30 g Zucker	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	1 Eigelb	„ 0,03
Transport	<i>M</i> 0,04	$\frac{3}{8}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,32</u>

Zubereitung: Das Hafermehl wird mit einigen Löffeln kaltem Wasser angerührt, in das übrige kochende Wasser gegossen und, unter Rühren, 20 Minuten sämig und gar gekocht; vorher hat man das Stück Ingwer

in das Wasser gethan. Dann schlägt man das Eigelb mit dem Zucker und Porter, und mischt den durch ein Sieb gegossenen Schleim zu dem Getränk.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

6. Warme Cognakmilch.

Zuthaten und Kosten zu 1 Wasserglas.

$\frac{1}{4}$ l Milch	ℳ 0,05		Transport	ℳ 0,10 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{4}$ Schale einer Citrone	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	3 Eßlöffel Cognak	„	0,30
1 Eigelb	„ 0,03	10 g Zucker	„	0,00 $\frac{1}{4}$
	<u>Transport</u>			<u>ℳ 0,41$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die Milch wird mit der Citronenschale erwärmt und durch ein Sieb gegossen, mit dem Eigelb, Zucker und Cognak über gelindem Feuer schaumig geschlagen, wozu man sich eines ganz kleinen Schneeschlägers oder eines Quirls bedient, und heiß angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Kalte Milch mit Cognak** wird in vielen Fällen von Kranken gern genommen.

7. Eiergetränk.

Zuthaten und Kosten zu 1 Wasserglas.

30 g Zucker	<i>M</i> 0,02 $\frac{1}{2}$
1 Eßlöffel Orangenblütenwasser	„ 0,03
2 Eigelb	„ 0,06
$\frac{3}{16}$ l warmes Wasser.	<u><i>M</i> 0,11$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem feinen Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig geschlagen, das Orangenblütenwasser und das warme Wasser dazugegossen und vermischt angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

8. Eigelb mit Wein und Cognak.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	<i>M</i> 0,03
20 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
3 Theelöffel Tokayer	„ 0,12 $\frac{1}{2}$
3 „ Cognak	„ 0,10
	<u><i>M</i> 0,27</u>

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden in einem Glase $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig geschlagen und mit Tokayer und Cognak gemischt angerichtet.
 Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

9. Eierpunsch.

Zuthaten und Kosten zu 1 Glas.

1 Eigelb	<i>M</i> 0,03	Transport	<i>M</i> 0,05
25 g Zucker	" 0,02	2 Eßlöffel guter Rum	" 0,20
4 Eßlöffel Wasser.		$\frac{1}{2}$ Theel. Citronensaft	" 0,00 $\frac{1}{4}$
		4 Eßlöffel Wasser.	<i>M</i> 0,25 $\frac{3}{4}$
	<u>Transport</u> <i>M</i> 0,05		

Zubereitung: Das Eigelb wird mit dem Zucker und 4 Eßlöffeln Wasser auf dem Feuer schaumig abgeschlagen, dann mit Rum, Wasser und Citronensaft vermischt weiter geschlagen, ohne zu kochen, und angerichtet.
 Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

10. Eierbier.

Zuthaten und Kosten zu 1 Glas.

1 ganzes Ei	<i>M</i> 0,05	Transport	<i>M</i> 0,07 $\frac{3}{4}$
30 g Zucker	" 0,02 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$ Theel. Citronenzucker	" 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{2}$ cm Zimmet	" 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$ l Weiß- oder Braumbier	" 0,04
	<u>Transport</u> <i>M</i> 0,07 $\frac{1}{4}$		<i>M</i> 0,12

Zubereitung: Das ganze Ei wird mit dem Zucker geschlagen. Das Bier wird heiß gestellt und mit dem vorher geschlagenen Eierschaum des ganzen Eies, Zimmt und Citronenzucker über gelindem Feuer nach und nach verschlagen und sofort angerichtet, nachdem der Zimmt entfernt ist.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

II. Weinschaumpunsch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	<i>M</i> 0,03	Transport	<i>M</i> 0,08 $\frac{1}{2}$
1 ganzes Ei	„ 0,05	1 Eßlöffel Citronensaft	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ Theelöffel Apfelsinen- oder Citronenzucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	35 g Zucker	„ 0,02 $\frac{3}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,08 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$ l guter Weißwein	„ 0,25
			<i>M</i> 0,39 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der Weinschaumpunsch wird von gutem Rheinwein, Burgunder, Malaga oder Champagner bereitet. Eigelb und 1 ganzes Ei schlägt man in einem Kasserollchen mit Apfelsinen- oder Citronenzucker, dem Zucker, dem Citronensaft und Wein über dem Feuer langsam bis zum Aufstoßen schaumig. Nach Belieben gießt man noch erwärmten Wein dazu, wenn man ein dünnfließenderes Getränk wünscht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

12. Sämiges Apfelwasser.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

40 g Graupen	<i>M</i> 0,02	Transport	<i>M</i> 0,24 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ <i>M</i>) Äpfel	„ 0,12 $\frac{1}{2}$	20 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
1 Citrone	„ 0,10	1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<u><i>M</i> 0,24$\frac{1}{2}$</u>	$\frac{3}{4}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,26$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die Graupen werden zwei Mal blanchiert und mit den ungeschälten, kleingeschnittenen Äpfeln ohne Blüte und einer in Scheiben geschnittenen Citrone, von der man zur Hälfte die Schale vorher abschält und die Kerne entfernt, und dem Wasser 2 Stunden langsam im irdenen Topf gekocht. Man sieht die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und schmeckt sie nach Belieben mit Zucker und Salz ab. Die Berührung mit Blech oder Zinn ist zu vermeiden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 $\frac{1}{2}$ Stunde.

13. Brotwasser.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

125 g Schwarzbrot	<i>M</i> 0,02 $\frac{1}{2}$
20 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Eßlöffel Cognak oder Citronensaft	„ 0,10
1 l Wasser.	<u><i>M</i> 0,14$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Das Brot wird über dem Feuer braun gebacken, indem man das Stück an eine Gabel steckt und über dem Feuer dreht, bis es dunkelbraun ist. Dann schneidet man es klein, und gießt kochendes Wasser darauf. Wenn dieses erkaltet ist, schlägt man das Brotwasser durch ein feines Haarsieb, schmeckt es nach Belieben mit Cognak oder Citronensaft, Salz und Zucker ab, und setzt es zur gelegentlichen Verabreichung kalt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch einen gebratenen Apfel und 1 Stückchen Apfelsinenschale mit in das Brotwasser zum Ausziehen legen.

14. Gerstenwasser.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

125 g Gerste	<i>M</i> 0,05
1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 l Wasser.	<u><i>M</i> 0,05¹/₄</u>

Zubereitung: Die Gerste wird sauber gewaschen, mit einem Tuch trocken gerieben, und im Bratofen trocken geröstet. Dann zerstößt man

sie, und kocht sie mit 1 *l* Wasser und Salz im irdenen Topf 2 Stunden zu einem sämigen Trank, den man durch ein Haarsieb gießt und, wenn angerichtet, nach Geschmack mit Zucker versüßt, und beliebig reicht.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann einen zerschnittenen feinen Apfel mitkochen, auch 1 Eßlöffel geriebene Mandeln. Der Trank mischt sich gut mit jedem Wein oder Saft.

15. Billige Limonade.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eßlöffel Apfelsinenschalen (Abfall). Siche S. 69 No. 31.

$\frac{1}{4}$ *l* Wasser.

6 Eßlöffel Apfelsinensaft oder 2 Eßlöffel Essig *M* 0,20
M 0,20

Zubereitung: Man nimmt einen Eßlöffel voll abgeriebene Apfelsinenschale, überbrüht die Mischung mit $\frac{1}{4}$ *l* kochendes Wasser, und läßt sie auskühlen, giebt sie mit 6 Eßlöffel Apfelsinensaft durch ein Sieb als Getränk oder gießt, statt dessen, 2 Löffel einfachen Essig in das Wasser.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

16. Kirschlimonade als Getränk.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1/4 kg (1/2 <i>M</i>) getrocknete saure Kirschen	<i>M</i> 0,20
1 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,03
2 g feiner Zimmt	„ 0,00 1/2
30 g Zucker	„ 0,02 1/2
1 l Wasser.	<u><i>M</i> 0,26</u>

Zubereitung: Die trocknen, sauren Kirschen werden mit einem groben Tuch sehr sauber abgerieben und in einem Marmormörser mit den Kernen fein gestossen. Im irdenen Topf kochen sie mit Wasser und einem Stückchen Zimmt 1 1/2 Stunde langsam. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gedrückt, beliebig mit Citronenzucker und Zucker versüßt und, erkaltet, gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Der Rückstand kann zu einer Fruchtsauce durchgerieben werden.

17. Citronenkaltschale.

Zuthaten und Kosten zu 1 Glas.

$\frac{1}{8}$ l Weißwein	M 0,20	Transport	M ² 0,27 $\frac{1}{4}$
50 g Zucker	„ 0,04	5 g Mehl 0,00 $\frac{1}{4}$
1 kleine Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,03
1 Eigelb 0,03	1 „ Citronensaft 0,03 $\frac{1}{4}$
Transport	M 0,27 $\frac{1}{4}$	$\frac{3}{16}$ l Wasser.	M 0,33 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Wasser und Zucker werden auf dem Feuer im irdenen Topf geläutert, $\frac{1}{8}$ l Wein mit Mehl, Salz und Eigelb verrührt, die Flüssigkeit über dem Feuer damit verschlagen und dann, mit Citronenzucker und Saft abgeschmeckt, auf Eis gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Apfelsinenkaltschale** wird ebenso bereitet nur wird, anstatt Citronensaft und Citronenzucker, Apfelsinensaft und Apfelsinenzucker verwendet.

18. Fruchtwasser von frischen Früchten.

Zuthaten und Kosten zu 1 Glas.

125 g Erdbeeren, Himbeeren.		Transport	<i>M</i> 0,25
Johannisbeeren. Kir-		35 g Stückenzucker . . .	„ 0,02 ³ / ₄
schen	<i>M</i> 0,25	1 Eßlöffel Citronensaft . .	„ 0,03 ¹ / ₄
	<u>Transport</u>	³ / ₁₆ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,31</u>

Zubereitung: Die Früchte werden mit der Reibekeule in einem irdenen Napf zerquetscht, Wasser dazugesetzt und 1 Stunde, zugedeckt, hingestellt. Ein leinenes Tuch wird kalt ausgewaschen, über ein Porzellansieb gelegt, die Flüssigkeit auf darunter liegendem Zucker durchgedrückt und 3 Stunden auf Eis kaltgestellt, mit Citronensaft abgeschmeckt, umgerührt und dann serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man mischt auch einfach fertige Fruchtsäfte mit frischem Wasser oder mit Selter- oder Biliner-Wasser.

19. Milchlimonade.

Zuthaten und Kosten zu 1 Glas.

65 g Zucker	<i>M</i> 0,05 ¹ / ₄
¹ / ₁₆ l Weißwein	„ 0,10
¹ / ₈ l Milch	„ 0,02 ¹ / ₂
1 halbe Citrone	„ 0,05
¹ / ₈ l kochendes Wasser.	<u><i>M</i> 0,22³/₄</u>

Zubereitung: Das kochende Wasser wird auf die fein abgeschälte Citronenschale und Zucker gegossen, welches darauf kalt werden muß. Die Milch wird aufgeköcht und durch ein Sieb zu dem Schalenwasser gegossen, ebenso der Citronensaft und Wein. Wenn alles 10 Minuten gestanden hat, wird der Trank durch einen Geleebbeutel gegossen und kalt serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

20. Citronenlimonade oder Apfelsinenlimonade.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

3 Eßlöffel Citronen- oder Apfelsinensaft .	<i>M</i> 0,10
25 g Zucker	„ 0,02
$\frac{1}{4}$ Citronen- oder Apfelsinenschale . . .	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,14 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Citronenschale wird, nachdem sie abgewischt, fein abgeschält, der Zucker dazu gelegt und mit heißem Wasser übergossen. Ist dieses erkaltet, fügt man 3 Eßlöffel Citronensaft durch ein Sieb hinzu,

entfernt die Schale, und setzt die Limonade kalt oder thut ein Stückchen Krystalleis hinein, kann sie aber auch als **schweifstreibendes Mittel** mit warmem Wasser bereiten und geben.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

21. Citronenwasser.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

Die Schale einer halben Citrone	<i>M</i> 0,05
2 Eßlöffel Sherry	„ 0,14 $\frac{1}{2}$
25 g Zucker	„ 0,02
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,21$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die Schale einer halben Citrone wird sehr sauber abgewischt, fein abgeschält, mit kochendem Wasser begossen und zugedeckt. Erkaltet, gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb, und mischt sie mit dem Zucker und Sherry.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

22. Apfeltrank.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{1}{2}$ Liter.

$\frac{1}{3}$ l Weißwein	<i>M</i> 0,20
60 g Zucker	„ 0,04 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{2}$ kg (1 <i>H</i>) säuerliche Äpfel	„ 0,25
1 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,03
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,52$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Die Blüten der Äpfel werden ausgestochen, die ganzen Äpfel abgewischt und mit dem Kernhaus und der Schale in Würfel geschnitten, dann kocht man sie langsam mit $\frac{1}{2}$ l Wasser. läßt den Trank mit den Äpfeln erkalten, seiht das Flüssige durch ein sauberes Seilhtuch, fügt den Weißwein, Citronenzucker und Zucker dazu, und giebt das Apfelwasser kalt oder warm.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Restverwendung: Die Äpfel geben noch Apfelmus.



23. Mandelmilch.

Zuthaten und Kosten zu 1 Wasserglas.

30 g süße Mandeln . . .	<i>M</i> 0,06		Transport	<i>M</i> 0,11 $\frac{1}{4}$
2 bittere Mandeln. . . .	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$ Theel. Orangenblüten-		
$\frac{1}{4}$ l Wasser oder Milch . .	„ 0,05		wasser	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
	Transport <i>M</i> 0,11 $\frac{1}{4}$	1 gestr. Theelöffel Zucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	
				<u><i>M</i> 0,12</u>

Zubereitung: Man stößt die abgezogenen Mandeln, die man, um die Schale zu lösen, 24 Stunden in kaltem Wasser geweicht hat, im Marmor-
mörser fein, gießt $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Milch dazu und seiht die Flüssigkeit,
nachdem sie 2 Stunden gezogen hat, durch ein Tuch, vermischt die Mandel-
milch mit dem Zucker und Orangenblütenwasser, welches man auch weg-
lassen kann, und giebt sie zur Kühlung

Die Mandelrückstände benutzt man zu Flammerie.

Zeitdauer der Bereitung: 26 Stunden event. 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Im Notfall entfernt man die Mandel-
schalen durch Brühen mit kochendem Wasser und drückt sie aus der Schale.

24. Molken.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 l Milch	ℳ 0,20
1½ Eßlöffel Citronensaft.	„ 0,04 ³ / ₄
5 g Zucker	„ 0,00 ¹ / ₂
	<hr/>
	ℳ 0,25 ¹ / ₄

Zubereitung: Die Milch wird mit dem Citronensaft langsam erwärmt und, wenn sie geronnen, durch ein sauberes Seiltuch gegossen. Man kann die Molken dann etwas versüßen.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Zum Gerinnen kann man auch 1 Eßlöffel saure Milch, 1 Eßlöffel Labeessenz oder 1 Eßlöffel Essig verwenden, oder zu **Weinmolken** $\frac{1}{3}$ l Weißwein oder Madeira mit $\frac{1}{2}$ l Milch gerinnen lassen und durchsiehen.

25. Selterwasser und Milch.

Zuthaten und Kosten zu 1 Glas.

$\frac{1}{8}$ l Milch	ℳ 0,02 ¹ / ₂
$\frac{3}{16}$ l Selterwasser	„ 0,02 ¹ / ₂
	<hr/>
	ℳ 0,05

Zubereitung: Die Milch wird in einem kleinen Blechbehälter kochend erhitzt. Die kleinen Blechkocher, welche man auf jede beliebige Lampe stellen kann, sind dazu sehr zu empfehlen*).

Man stellt einen silbernen Theelöffel in ein großes Wasserglas und gießt dann die heiße Milch hinein. Das Selterwasser wird vorsichtig entkorkt, indem man langsam den Kork lockert, um zuvörderst einen Teil der Kohlensäure entweichen zu lassen. Dann gießt man das Selterwasser, unter Rühren mit dem Löffel, zur Milch, bis das Getränk schaumig ist, und läßt es sofort trinken.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

26. Maulbeersaft zum kühlen Getränk.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

5 l schwarze Maulbeeren	<i>M</i> 0,50
$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ <i>M</i>) Zucker	„ 0,30
$\frac{1}{8}$ l Wasser.	<hr/> <i>M</i> 0,80

*) Das Stück für *M* 1,25 bei Hirsch & Co., Berlin, Leipzigerstraße 114. Heyl, Krankenkost.

Zubereitung: Die verlesenen Maulbeeren schüttet man in einen Steintopf, und läßt sie im Wasserbade 4 Stunden kochen. Man füllt nach und nach den sich bildenden Saft ab, und gießt dann die Beeren auf ein Tuch, den Zucker läutert man mit Wasser und kocht den frischen Saft mit demselben auf, schäumt ihn, und füllt ihn in trockene Fläschchen, welche man zukorkt, versiegelt und zu gelegentlichem Gebrauch als Zusatz zu Wasser und Selterwasser aufhebt.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Saft von schwarzen Johannisbeeren** bereitet man ebenso, dieselben werden vorher abgebeert. Auch Brombeeren, **Saft von Brombeeren**, eignen sich vorzüglich als Zusatz zu kühlendem Getränk.

27. Veilchensaft.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{3}$ l blaue Veilchenblumenblätter	ℳ 2,00
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ ℳ) Zucker	„ 0,20
2 Eßlöffel Citronensaft	„ 0,06 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser.	ℳ 2,26 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die frischen, abgepflückten Blütenblätter werden in einem Porzellangefäß mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt und bis

zum folgenden Morgen stehen gelassen. Man seih den Saft durch ein feines Tuch in einen Porzellantiegel, und schmilzt sehr guten Zucker darin, fügt den Citronensaft hinzu, und läßt den Saft kurz vor den Kochpunkt kommen, entfernt den weißen Schaum, und füllt den Saft in Fläschchen zu Limonade als Zusatz zum Wasser.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

28. Pfeffermünzextrakt zum kühlenden Getränk.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

60 g frische Pfeffermünzblätter oder	}	. . . M 0,15
40 „ trockene „		
1 l Kirschwasser		„ 4,00
		<hr/> M 4,15

Zubereitung: Die sauberen Pfeffermünzblätter werden mit dem Kirschwasser in einer festverschlossenen Flasche in die Sonne oder Wärme gestellt, dann filtriert man dasselbe durch ein Tuch, und verwendet es in kleinen Mengen, mit Zucker und Wasser gemischt, zu kühlenden Getränken.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Wochen.

29. Citronensaft zu Getränken.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{2}$ kg (1 %) Zucker	M 0,40
$\frac{1}{4}$ l od. 14 Eßl. = $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ %) Citronensaft	<u>„ 0,46$\frac{1}{4}$</u>
1 l Wasser.	M 0,86 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Der Zucker wird mit Wasser geläutert und dick eingekocht; der durch ein Sieb gegossene Citronensaft muß mit dem Zuckersirup $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und wird auf Flaschen gefüllt, zugekorkt und beliebig zu Getränken gebraucht.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Schwarzer Thee und Citronensaft:** $\frac{1}{4}$ l Thee, 1 Eßlöffel obigen Citronensafts gemischt.

30. Pomeranzenextrakt zu Getränken.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

35 g fein abgeschälte Pomeranzenschalen .	M 0,27
$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ %) Zucker	<u>„ 0,30</u>
$\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser.	M 0,57

Zubereitung: Fein abgeschälte Pomeranzenschalen legt man in einen Porzellantopf, gießt kochendes Wasser darauf, läßt den Topf, fest zugedeckt, 24 Stunden stehen, filtriert den Saft, und kocht ihn mit dem Zucker zu einem Sirup ein, den man, versiegelt, in Fläschchen zu beliebiger Verwendung aufheben kann.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Stunden.

31. Apfelsinenschalen zu Limonade.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Apfelsinenschalen (Abfall)	\mathcal{M} 0,00
$\frac{1}{2}$ „ (1 \mathcal{M}) Puderzucker	„ 0,40
	<hr/>
	\mathcal{M} 0,40

Zubereitung: Die Schalen der Früchte werden sauber mit einem Tuch abgerieben, fein abgeschält oder auf einem Reibeeisen gerieben, und schichtweise, abwechselnd, mit dem Zucker in ein Glas gepackt und mit Papier verbunden.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

32. Bischofextrakt.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

65 g grüne Pomeranzenschalen	<i>M</i> 0,50
$\frac{1}{4}$ l 80gradiger Spiritus 0,20
	<hr/>
	<i>M</i> 0,70

Zubereitung: Der Spiritus wird auf die Schalen fein abgeschälter Pomeranzen gegossen und 8 Tage, verschlossen, in die Sonne gestellt, dann in Flaschen gefüllt, die Schalen zurückgelassen und zu Bischof weiter verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Tage.

Restverwendung: Die Pomeranzen macht man in Zucker ein.

33. Bischof.

Zuthaten und Kosten zu 7 Weingläsern. (Vorrat.)

1 Flasche Rotwein	<i>M</i> 1,20
1 Eßlöffel Bischofextrakt 0,05
100 g Zucker 0,08
	<hr/>
$\frac{1}{3}$ l Wasser.	<i>M</i> 1,33

Zubereitung: Der Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ l Wasser geläutert, mit Rotwein und Bischofextrakt vermischt, in Flaschen gefüllt, und, verschlossen, aufbewahrt.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

34. Johannisbeerwein.

Zuthaten und Kosten zu 30 Litern. (Vorrat.)

10 l Johannisbeersaft v. roten und weißen Johannis- beeren für	M 10,00	Transport	M 16,00
$4\frac{1}{2}$ kg (9 %) Zucker	} 6,00	35 g Hausenblase . . . ca.	„ 1,05
3 „ (6 %) „		1 l Kornbranntwein . . .	„ 1,00
	Transport	20 l Wasser.	
	M 16,00		M 18,05

Zubereitung: Der Johannisbeersaft wird so gewonnen, daß die Beeren ganz zerdrückt werden; dann gießt man den Brei auf ein Haarsieb, vermischt 10 l Saft mit 20 l Wasser und $4\frac{1}{2}$ kg Zucker, thut ihn in ein sauberes Weinfafs und läßt ihn 3 Wochen gären. Danach schüttet man ihn aus, und thut noch 3 kg Zucker und die in Wasser aufgelöste Hausenblase dazu. Das Fafs wird gesäubert, die Mischung zurückgethan,

noch 3 Wochen hingestellt und am Schluß derselben der Kornbranntwein hinzugefügt, das Faß verschlossen und zum Abziehen richtig hingelegt, damit man es dazu nicht zu bewegen braucht. Nach einem halben Jahre ist der Wein auf Flaschen zu ziehen, ohne das Faß zu schütteln.

Zeitdauer der Bereitung: 32 Wochen.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Wein ganz von weißen Johannisbeeren bereiten.

35. Glühwein.

Zuthaten und Kosten zu 1 großen Weinglas.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein. möglichst		Transport	ℳ 0,40 $\frac{1}{2}$
Burgunder.	ℳ 0,40	20 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
1 kl. Stückchen Zimmt	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Stückch. fein abgeschälte	
1 Nelke	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	Citronenschale	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
			<u>ℳ 0,42$\frac{1}{2}$</u>
	Transport		ℳ 0,40 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden gemischt, in einem irdenen Topf auf dem Feuer bis vor dem Kochgrad erhitzt, durch ein Haarsieb gegossen und heiß in einem großen Glase serviert.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

36. Magenbitter.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1 l Weingeist	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,60 $\frac{1}{2}$
45 g Pomeranzenschalen	„ 0,34 $\frac{1}{2}$	4 g Cardobenediktiner-	
4 g Wermut	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	kraut	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
4 „ Tausendgüldenkraut	„ 0,01	2 g ganzer Zimmet	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
2 „ Engelsüßwurzel	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	2 „ Muskatnuß	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
4 „ Veilchenwurzel	„ 0,02	$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ ℳ) Zucker	„ 0,20
Transport	ℳ 1,60 $\frac{1}{2}$	1 Bogen Filtrierpapier	„ 0,01
		$\frac{1}{8}$ l Wasser.	<u>ℳ 1,85</u>

Zubereitung: Die Wurzelzuthaten werden mit einem groben Tuch abgerieben und fein geschabt, mit den Kräutern und Gewürzen in ein Glas gethan, der Weingeist daraufgegossen, die Flasche zugebunden und in die Sonne gesetzt. Nach 3 Wochen gießt man den Weingeist durch ein Filtrierpapier, mischt ihn mit dem in Wasser geläuterten Zucker, und füllt ihn, verkorkt und versiegelt, in Fläschchen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Wochen.

37. Stahlwein nach Dr. Augustin.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1 Flasche Weißwein	ℳ 1,20
100 g geriebener Meerrettich	„ 0,20
5 g Ingwer	„ 0,02
25 g Eisenfeile	„ 0,10
	<hr/>
	ℳ 1,52

Zubereitung: Der Ingwer wird gerieben, mit Meerrettich, der gewaschenen Eisenfeile und Wein 12 Stunden an einem warmen Ort hingestellt, durchgeseiht und zweimal am Tage 1 kleines Liqueurglas gegen Bleichsucht oder Magenschwäche genommen.

Zeitdauer der Bereitung: 12 $\frac{1}{2}$ Stunde.

38. Der Kaffee.

a. Das Brennen des Kaffees.

Zuthaten und Kosten.

Eine sehr gute Mischung ist zu $\frac{1}{2}$ kg (1 ℳ) Kaffee:

$\frac{1}{3}$ gelber Java, $\frac{1}{3}$ grüner Ceylon und $\frac{1}{3}$ Mokka	ℳ 1,23 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{4}$ l Spiritus	„ 0,20
1 Theelöffel Puderzucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$

400 g gebrannter Kaffee = ℳ 1,44

Zubereitung: Der Kaffee wird von allen unreinen Bohnen verlesen und lauwarm gewaschen, auf einem Sieb abgetropft und mit einem Tuch abgetrocknet. In die Kaffeetrommel geschüttet, brennt man ihn 5 Minuten, schüttelt ihn dann auf und brennt ihn, langsam drehend, weiter. Alle 5 Minuten schüttelt man den Kaffee durch, das zweite und dritte Mal aus dem Fenster, damit die sich lösenden Hülsen die Kühle nicht verunreinigen; so brennt man weiter, bis der Kaffee eine schöne, dunkle, kastanienbraune Farbe hat, wovon man sich öfter überzeugen muß. Zu dunkles Brennen verbrennt das Aroma. 1 Theelöffel Puderzucker wird in der letzten Minute in die Trommel geschüttet, überzieht den Kaffee mit einem leichten Caramelüberzug, der das Kaffeearoma konserviert. Der Kaffee wird ausgeschüttet, öfter gerührt, bis er abgekühlt ist, damit er nicht nachbrennt und zu dunkel wird. Der Kaffee wird in irdenen oder Blechgefäßen aufgehoben, welche stets verschlossen gehalten werden.

Man ist mit Spiritusbrennern unabhängig vom Herdfeuer, welehes gewöhnlich nicht die Ruhe zum Brennen läßt, auch ziehen daneben gekochte, zarte Speisen den starken Kaffeegeruch an. — Kugelbrenner sind zu empfehlen, wo man egales Herdfeuer zur Verfügung hat.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

b. Die Kaffeebereitung.

Zu Kaffeeextrakt: $\frac{1}{4}$ l = 35 g gebrannte Bohnen *M.* 0.12 $\frac{1}{2}$

Zu $\frac{1}{4}$ l guten Kaffee: 15 g gebrannte Bohnen . . . „ 0,05 $\frac{1}{2}$

Die Masehinen und Vorrichtungen der Kaffeebereitung sind sehr verschieden. Diejenigen Masehinen, die extrahieren, ohne zu kochen, geben jedenfalls das aromatischste Getränk.

Bedingungen einer guten Kaffeebereitung sind:

- 1) Egale, nicht zu dunkle Farbe der gebrannten Kaffeebohnen.
- 2) Zu feinem Pulver gemahlene Bohnen.
- 3) Ein Zusatz von einer Prise Natron zum Kaffeepulver.
- 4) Brausend kochendes Wasser.
- 5) Eine sehr saubere Maschine.
- 6) Ein sehr sauber gehaltener Filterbeutel, falls man ihn verwendet.

Die Masehine von Kleinert aus Wien ist sehr zu empfehlen, welche bei geringer Mühewaltung den Kaffee in 20 Minuten vollständig extrahiert und ein schönes Getränk, auch in großen Quantitäten, liefert; doch ist sie nur für Küchenbetrieb verwendbar, aber in allen Größen zu haben. Der fertige Kaffee muß dann für die Tafel in eine erwärmte Kanne gegossen und au bain-mari heiß gehalten werden.

Ferner ist für Bereitung des Kaffees im Zimmer die Maschine von Eicke, Berlin, zu empfehlen.

Die Berliner Porzellanfiltermaschine ist hinlänglich durch ihr gutes Produkt bekannt; sie arbeitet langsam, aber gut.

Die einfachste Bereitung ist der in Absätzen erfolgende brausende Aufguss auf das in einem irdenen Gefäß mit gut schließendem Deckel befindliche Kaffeepulver, welches 15 Minuten auf einer heißen Stelle des Herdes ziehen und dann durch eine ausgebrühte Tüte von Filtrierpapier durch einen Porzellantrichter mit Deckel in einen Topf, welcher im Wasserbad steht, laufen muß. Zusätze von Feigenkaffee und Cichorien verdunkeln nur die Farbe, ohne den Geschmack zu verbessern. Die Kaffeegewürze sind in Folge ihres Gehaltes an Natron nicht zu verwerfen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Kaffee darf nicht aufgewärmt, sondern muß im bain-mari heiß gehalten werden. (Kaffee bain-mari, nach Angabe der Verfasserin: bei Hirsch & Co., Berlin, Leipzigerstraße 114.)

Eiskaffee. Der fertige, starke Kaffee wird mit Zuckersirup nach Geschmack gesüßt, 5 Stunden in Eis und Salz gegraben und in Gläsern, mit 1 Eßlöffel geschlagener Sahne darauf, aufgetragen.

Kaffeeextrakt kann, gut verschlossen, sehr lange aufgehoben werden, und ermöglicht mit einem Zusatz von kochendem Wasser die sofortige Herstellung des fertigen Kaffees.

Restverwendung: **Kaffeegrund**. Derselbe wird nochmals aufgebriht und in sparsamen Familien zur Bereitung des nächsten Kaffees genommen. Der Grund dient zur Reinigung von staubigen Fluren und als Düngemittel.

39. Theebereitung.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

1 gestrichener Theelöffel = 1 g Thee	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{4}$
1 Prise Natron	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,01 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Mischung von Sonchon- und Peccothée ist sehr zu empfehlen. Der Thee muß seines leicht verflüchtigen Aromas wegen kurz vor dem Gebrauch aufgebriht werden. Die Kanne ist heiß auszuspülen, der Staub des Thees durch sehr schuelles Auf- und Abgießen von kochendem Wasser zu entfernen, dem Wasser eine Prise Natron zuzusetzen.

Dann quillt man den Thee erst durch $\frac{1}{3}$ der Flüssigkeit an. Man läßt ihn 3 Minuten, zugedeckt, ziehen, fügt das übrige Wasser dazu und filtriert den Thee nach Verlauf von 6 Minuten durch ein Theesieb in

die Tassen oder stellt ihn, durch ein Sieb gegossen, ohne Blätter, heifs, da er sonst streng und bitter schmeckt. Auf die Theeblätter kann man noch einen zweiten Aufguß gießen, der noch ein, wenn auch nicht sehr aromatisches Getränk giebt.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Grusthee**, der viel verwendet wird, weil er der Bruch feiner Sorten und billig ist, füllt man vor dem Aufguß in ein Musselinbeutelchen, weil er einen feinen Niederschlag in der Theetasse zurückläßt.

Ausgenutzte Theeblätter hebt man in einer Schale zum Fegen der Teppiche auf, auf welche sie, angefeuchtet, gestreut werden und den durch das Fegen entstehenden Staub anziehen und denselben dadurch leichter entfernbar machen.

40. Thee und Zwieback.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 g Souchon- oder Peccothee	ℳ 0,01 ¹ / ₄
2 Zwieback	„ 0,04
5 g Zucker	„ 0,00 ¹ / ₂
1 Prise Soda oder Natron	„ 0,00 ¹ / ₄
¹ / ₄ l Wasser.	ℳ 0,06

Zubereitung: Geröstete Zwieback werden mit einigen Löffeln heißen Wassers begossen, zugedeckt, und bis zur Erweichung hingestellt. Inzwischen wird Thee (nach No. 39) bereitet und durch ein Theesieb zu dem erweichten Zwieback gegossen und nach Belieben gesüßt.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch geröstetes Schwarzbrot und statt des Thees fertigen Kaffee, **Kaffee mit Zwieback**, oder heiße Milch, **Milch mit Zwieback**, zum Zugießen nehmen.

4l. Thee und Ei.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

2 g Peccothee	ℳ 0,02 ¹ / ₂
2 Eigelb	„ 0,06
10 g Zucker	„ 0,00 ¹ / ₂
1 Stecknadelknopf grofse gereinigte Soda oder Natron	<u>„ 0,00¹/₄</u>
³ / ₁₆ l Wasser.	ℳ 0,09 ¹ / ₄

Zubereitung: Der Thee wird mit kaltem Wasser übergossen und sofort abgossen. Dann thut man die Soda dazu, überbrüht den Thee

mit dem Wasser, und läßt ihn, zugedeckt, 5 Minuten stehen. Während der Zeit zerschlägt man die Eigelb mit dem Zucker, der nach Geschmack zu vermehren ist, und gießt den Thee dazu, dann das ganze durch ein Theesieb in die erwärmte Tasse zum sofortigen Gebrauch.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Minuten.

42. Thee.

Stiefmütterchen-, Baldrian-, Walnufblätter-, Sennesblätter-, St. Germain- und Holzthee.

Zuthaten für 1 Person.

1 Theelöffel Thee.

$\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Der Thee wird abends mit kaltem Wasser aufgestellt und am andern Morgen zum Getränk durch ein Sieb abgossen.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

43. Verschiedene Heilkräuter zu Thee.

Kamillen-, Pfeffermünz-, Melissen-, Salbei-, Holunderblüten-, Lindenblüten-,
Fenchel- und Brustthee.

Zuthaten für 1 Person.

1 Theelöffel Thee.

$\frac{1}{4}$ l Wasser.

Zubereitung: Die Kräuter werden in eine Porzellankanne gethan, oder, wenn man kein Theesieb hat, in ein kleines Musselinsäckchen gefüllt, das kochende Wasser darauf gegossen, fest verdeckt und nach 5 Minuten sauber durch ein Sieb abgegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

44. Brustthee und Malzzucker.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

10 g Malzzucker	fl 0,02
10 „ Brustthee	„ 0,04
$\frac{1}{8}$ l Wasser.	fl 0,06

Zubereitung: Alle Zuthaten werden 7 Minuten langsam, zugedeckt, gekocht, durch ein Sieb gegossen und getrunken.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Minuten.

45. Einfachster Wasserfilter.

Zuthaten und Kosten.

1 neuer Blumentopf	<i>M</i> 0,10
1 kg (2 <i>℔</i>) plastische Kohle	„ 0,50
1 „ (2 <i>℔</i>) ausgewaschener Flußsand	„ 0,01
1 Bindfaden.	„ 0,05
	<hr/>
	<i>M</i> 0,66

Zubereitung: Der Topf wird abwechselnd mit gewaschenem Sand und zerklopfter Kohle gefüllt, mit einem Bindfaden überschlungen und aufgehängt. Das darüber gegossene Wasser läuft durch das Topfloch gereinigt ab.

Der Filter muß, wie alle Filter, oft erneuert werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

46. Abgekochtes Wasser als Trinkwasser schmackhaft zu machen.

Zubereitung: Das abgekochte Wasser wird vom Bodensatz ab- und, erkaltet, durch einen Filter gegossen, zu einem Drittel der Menge mit

kohlensaurem Wasser gemischt, und in einem irdenen, porösen Krug in nasse Tücher geschlagen oder auf Eis gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

47. Kakao mit Ei.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

9 g Kakao = 1 gestrichener Eßlöffel . . .	ℳ 0,05 $\frac{1}{2}$
15 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
2 Eigelb	„ 0,06
$\frac{3}{8}$ l Wasser oder Milch	„ 0,07 $\frac{1}{2}$
	<hr/>
	ℳ 0,20 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der Kakao wird mit einem Eßlöffel kalter Flüssigkeit angerührt (ist es holländischer Kakao, kann die Flüssigkeit heiß sein), und mit der ganzen Flüssigkeit 5 Minuten gekocht. Die Eigelb werden mit Zucker verschlagen, der fertige Kakao dazu gefügt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Peptonkakao zu empfehlen.

48. Schokolade von Kakao.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

1 Theelöffel Kakaopulver	<i>M</i> 0,02 ¹ / ₄	Transport	<i>M</i> 0,05 ³ / ₄
¹ / ₂ „ Zucker	„ 0,00 ¹ / ₄	¹ / ₄ l Milch	„ 0,05
1 Prise Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄	1 Stückchen Vanille (wenn	
1 Eigelb	„ 0,03	es erlaubt)	„ 0,10
Transport	<i>M</i> 0,05 ³ / ₄	2 Eßlöffel Milch	„ 0,00 ¹ / ₄
			<i>M</i> 0,21

Zubereitung: Man rührt das Kakaopulver, Mehl und Zucker mit ¹/₈ l kalter Milch an, rührt diese Mischung in die mit der Vanille aufgekochte ¹/₈ l Milch, quirlt sie ordentlich bis zum Kochen, schlägt die Schokolade mit 1 Eigelb, in 2 Eßlöffel kalte Milch gequirlt, über dem Feuer schaumig, und trägt das Getränk auf.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Die Vanille nimmt man heraus oder verwendet Vanillezucker.

49. Schokolade.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

³ / ₈ l Milch	<i>M</i> 0,07 ¹ / ₂
40 g Schokolade	„ 0,12
1 Eßlöffel Wasser.	<i>M</i> 0,19 ¹ / ₂

Zubereitung: Die Schokolade wird zerbrochen und mit einem Löffel Wasser im irdenen Topf warm gestellt, bis sie weich ist, und dann mit der Milch, unter Rühren, aufgeköcht, nach Belieben mit einem Eigelb verschlagen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Eisschokolade.** Man stellt die Schokolade, die man erkaltet durch ein Sieb gießt und mit 1 Eßlöffel Vanillezucker abschmeckt, 3 Stunden in eine Mischung Eis und Salz, serviert sie in einem Glase und kann 2 Eßlöffel geschlagene Sahne darauflegen.

50. Nahrhafte Schokolade.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

40 g gute Schokolade	M	0,12
2 Eier	„	0,10
$\frac{1}{4}$ l Milch	„	0,05
		<hr/>
	M	0,27

Zubereitung: Die Schokolade muß in der Milch erweichen und sich verteilen. Die Eier werden in einen irdenen Topf geschlagen, Schokoladenmilch dazu gegossen und mit einem kleinen Schneeschläger die Masse über dem Feuer schaumig geschlagen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

E. Das Fleisch.

a. Rind-, Kalb-, Hammel-, Wildfleisch.

Kurze Bemerkungen zur Fleisch- und Fischbereitung.

- 1) Wir bereiten Fleisch und Fisch vor, indem beides mit Wasser gereinigt, aber nicht gewässert wird.
- 2) Wir helfen dem Fleisch, nach Anwendung der natürlichen Erweichung durch Hängenlassen, mechanisch zur Lockerung der Fleischbündel durch geeignetes Klopfen nach.
- 3) Wir gestatten keinem aufsaugenden Körper (wie Legen auf Holzbretter etc. oder Einsalzen), die Stoffe an Nahrungssäften zu kürzen.
- 4) Wir kochen sie mit Salzwasser, aber so, daß sie möglichst unter dem Kochpunkt bleiben, um die Eiweißstoffe nicht zu hornartiger Beschaffenheit gelangen zu lassen.
 - a. Wir setzen sie kalt auf, wenn wir die Nährsäfte in das Kochwasser überführen wollen;
 - b. heiß, wenn die Stoffe im Stück erhalten bleiben sollen.

- 5) Wir schmoren sie, indem wir sie zuerst mit heissem Fett behandeln und dann Flüssigkeiten hinzufügen, welche, langsam erweichend, bei geringer Temperatur wirken müssen.
- 6) Wir braten sie, indem wir sie der höheren Temperatur des Fettes und der Hitze aussetzen, deren gleichmäsig regulierte Hitzewirkung nur ein gutes Resultat liefern kann.
- 7) Wir backen sie aus, indem wir sie der Hitzewirkung des Fettes von allen Seiten zugleich aussetzen, wobei es wichtig ist, die Dinge nur der Temperatur des Fettes auszusetzen, die die Fähigkeit hat, sofort eine Kruste entstehen zu lassen, ohne die Panade anzuweichen; dasselbe muß einen blänlichen Dampf zeigen, ehe man die Nahrungsmittel hineinlegt.
- 8) Wir setzen den Fleisch- und Fischstoffen Fette, Saucen und Beigaben zu, die sich ihrer Natur, unserem Geschmack und der Verwendung anpassen, und haben ein großes Feld für Erfindungen darin voraus, die kein Kochbuch erschöpfen kann.
- 9) Für Kinder- und Krankenspeisen sind Hindernisse, wie Gräten, Knochen und Häute, durch die Küche zu entfernen, ja selbst oftmals eine Vorarbeit zur leichteren Verdauung durch Zerkleinerung der Fleischbündel vorzunehmen.

- 10) Gräten, Knochen und Häute sind aber zu anderen Verwendungen von großem Wert, und sind nie ungenutzt fort zu thun.
- 11) Die Fette, welche häufig nur als Mittel zum Zweck gedient haben, sollen sorgfältig mit heißem Wasser ausgewaschen, erkaltet abgenommen, wieder benutzt werden.

Es muß festgehalten werden, daß die sogenannten plastischen Nahrungsstoffe, welche den Stickstoff enthalten, die theuersten sind, welche wir zu Nahrungsmitteln zu verwerten haben, und deshalb eine peinliche Sorgfalt auf Erhaltung derselben verwendet werden muß.

I. Filet-Beefsteak. (Auf der Pfanne zu bereiten.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

150 g fettfreies Beefsteakfleisch (Filet) à $\frac{1}{2}$ kg	<i>M</i> 1,50	<i>M</i> 0,45
25 g Butter	„	0,06 $\frac{1}{4}$
4 g Salz	„	0,00 $\frac{1}{4}$
1 Eßlöffel Jus	„	0,03 $\frac{1}{2}$
		<hr/>
		<i>M</i> 0,55

Zubereitung: Schneidet man das Filet-Beefsteak quer aus dem Filet, so hat man dieses zu häuten und in eine 2—3 cm breite Scheibe (nicht

dünner) zu schneiden, doch hält man bei dem Schneiden das Messer schräg, damit eine möglichst große Fläche entsteht. Mit der Gabel festgehalten, mit angefeuchtetem Beil das Beefsteak von jeder Seite dreimal geschlagen, legt man es, wieder zusammengeschoben, auf einen Teller. Man überzeugt sich über die Größe durch Wiegen. Die Pfanne wird auf lebhaftem Feuer stark erhitzt, die Butter darin braun und still werden gelassen, das Beefsteak mit einer Schaufel in die heiße Butter gelegt, dann in dem Zeitraum des Bratens von 4 Minuten 6 Mal gewendet, herausgenommen, schnell mit einer Prise Salz eingestreut, auf heißer Schüssel angerichtet, und mit einem Eßlöffel kräftiger Fleischjus serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Restverwendung: Reste können, sehr schräg und dünn geschnitten, als Aufschnitt verwendet werden.

2. Filet-Beefsteak. (Auf dem Rost zu bereiten.)

(Zuthaten und Kosten wie No. 1.)

Zubereitung: Nachdem das Beefsteak vorgerichtet und geklopft ist, wird es links und rechts durch geschmolzene Butter oder feines Öl gezogen, die übrige Butter darüber gegossen und kalt gestellt (es darf nicht

dünnere wie 2 cm, nicht stärker wie 4 cm geschnitten sein). Der Rost wird mit Fettpapier abgerieben und das Beefsteak mit einer Schaufel darauf gelegt, während das Feuer reine Holzkohlenglut aufweisen und ohne jeden Rauch sein muß. Man wendet es in dem Augenblick, wo sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen. Das Braten der zweiten Seite erfordert etwas weniger Zeit zum Garwerden, welche man sich nach der Uhr gemerkt haben muß. Bei dem Anrichten auf heißer Schüssel bestreut man das Beefsteak schnell mit Salz und giebt Butter mit verschiedenem Geschmack, wie Sardellen- oder Kräuterbutter dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

3. Filet-Beefsteak. (In Papier zu bereiten.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g Beefsteakfleisch(Filet)	<i>M</i> 0,37 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,46
20 g Butter	„ 0,05	1 Bogen weißes Papier . . .	„ 0,01
10 „ gewiegte Kräuter . . .	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$ Löffel Öl, Bindfaden, Rin-	
4 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	dertalg, Petersilie zum	
Transport	<i>M</i> 0,46	Garnieren	„ 0,10
			<u><i>M</i> 0,57</u>

Zubereitung: Zu Beefsteak von 125 g schneidet man ein Stück weißes Papier von 22 cm im Quadrat, bestreicht dasselbe mit feinem Öl. und das vorbereitete Beefsteak links und rechts mit einer Mischung zerriebener Butter, gewiegter Kräuter, streut Salz darauf, legt das Beefsteak in die Mitte des Papiers, schlägt oben, dann unten das Papier darüber, dann das Stück links nach oben, rechts nach unten, so daß ein viereckiges Paket entsteht, und bindet dasselbe mit einem feinen Bindfaden zu. Nachdem das Beefsteak so vorbereitet ist, setzt man einen Topf mit ausgelassenem Fett auf das Feuer; dampft dasselbe, so legt man das Beefsteak hinein und läßt es $3\frac{1}{2}$ Minute, unter Kochen und Umkehren, darin. Dann hebt man es auf eine Schüssel, entfernt den Bindfaden, und giebt das Paket, mit Petersilie garniert, zu Tisch. Es wird auf dem Teller des Speisenden erst geöffnet, welcher ein saftiges Fleisch darin finden wird. Bei diesem Verfahren ist die gleichmäßige Eiweißgerinnung ermöglicht und ohne Verlust an Stoffen erreicht. Die gewiegten Kräuter geben die wünschenswerte Feuchtigkeit.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Fett ist nur Mittel zum Zweck gewesen.

4. Filet-Beefsteak à la Nelson.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

150 g Filet (Mitte) in einer Scheibe	<i>M</i> 0,45	4 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 kleines Tiegelen mit passendem Deckel.		20 g Butter	„ 0,05
		100 g Kartoffeln, geschält.	„ 0,00 ¹ / ₂
Transport	<i>M</i> 0,45	2 Eßlöffel Bratenjus. . . .	„ 0,07
			<u><i>M</i> 0,57³/₄</u>

Zubereitung: Der Tiegel wird mit Butter ausgestrichen, die Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, abgebrüht und trocken, mit Salz vermischt, in den Tiegel geschichtet, das geklopfte Beefsteak darauf gelegt, die Fleischsauce übergefüllt und das Töpfchen 5 Minuten auf starkes Feuer gestellt. Dann stellt man es zum langsamen Schmoren noch 20 Minuten an die Seite und bringt es sofort, uneröffnet, im Tiegel zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: ³/₄ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man hat im Handel extra kleine Kasserollen zu Beefsteak à la Nelson. Die Kartoffeln kann man auch gegen Hachée von geschnittenen Karotten vertauschen.

5. Entrecôte oder Rinderkotelett vom Roastbeef.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ kg (1 <i>lb</i>) flaches Roastbeef 1 Stück à $\frac{1}{2}$ kg	
beputzt <i>M</i> 0,80	<i>M</i> 0,80
50 g Butter	„ 0,12 $\frac{1}{2}$
5 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,92$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Nach deutscher Art entfernt man Knochen, Fett und Sehnen und bratet das 3 cm starke, vorher gut geklopfte Stück, nach dem Zurechtmachen gewogen, in brauner Butter, unter sechsmaligem Wenden. 10 Minuten auf 375 g in einer Stielpfanne und salzt und pfeffert es nach Belieben. Sehnen und Knochen werden zerschnitten und zerschlagen, angebraten, mit $\frac{1}{4}$ l Wasser 3 Stunden, zugedeckt, gekocht und gelegentlich als Bouillon und Jus verwandt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Nach dem Salzen und Pfeffern wird es, wenn es erlaubt ist, mit der Brathutter begossen, auf heißem Geschirr mit Garnitur von Petersilie oder Salatblättern angerichtet, oder eine aus den Sehnen und Knochen bereitete Jus dazu gegeben.

6. Steak vom Roastbeef ohne Butter.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ kg (1 \mathcal{M}) Roastbeeffleisch 1 Stück . . .	\mathcal{M} 0,80
40 g Butter	„ 0,10
1 Prise Salz 0,00 $\frac{1}{4}$
	<hr/>
	\mathcal{M} 0,90 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Vom Roastbeef wird ein 3 cm dickes Stück geschnitten und stark geklopft. Die eiserne Stielpfanne wird sehr stark erhitzt, mit einem Stück Fett vom Fleisch ausgerieben. Das Stück Roastbeef wird gewogen und mit dem Fettrand, ohne Butter, hineingelegt, und, 15 Minuten auf $\frac{1}{2}$ kg gerechnet, mit achtmaligem Wenden gebraten. Das Geschirr, auf dem serviert wird, muß sehr heiß sein, sowie auch die Speiseteller. Beim Anrichten streut man etwas feines Salz darüber und giebt nach Belieben ein Stückchen frische Butter oder Kräuterbutter darauf.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

7. Kalbskotelett.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ %) Kotelett à $\frac{1}{2}$ kg		Transport	<i>M</i> 0,62
<i>M</i> 1,20	<i>M</i> 0,60	10 g Semmel, Mehl, Salz	„ 0,02 $\frac{3}{4}$
1 Eiweiß	„ 0,02	20 g Butter	„ 0,05
	Transport <i>M</i> 0,62		<i>M</i> 0,69 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Das Kotelett wird von dem Rippenstück des Kalbsrückens geformt. Der Rückenknochen wird abgelöst und mit einem Knochenmesser auf dem Fleischblock abgehauen. Danach wird das Kotelett an der Seite gehäutet. Der dicke Schlufsknochen des Koteletts wird mit einem Messerchen frei von Fleisch gekratzt und abgehauen. Man schiebt von oben am Kotelettknochen anfangend, vorn und hinten die Haut herunter und schneidet sie beim Fleisch ab. Dann klopft man das Kotelett dreimal von beiden Seiten, salzt es, formt es, zieht es durch zerschlagenes Eiweiß, paniert es sorgfältig mit einem Gemisch von Semmel, Mehl und etwas Salz und bratet es in dampfender Butter 6 Minuten.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Kalbskotelett aber auch

unpaniert braten und wie glaciertes Schnitzel behandeln. — Die Haut und Knochen werden zerkleinert und mit 1 Eßlöffel rohem Schinken zu Jus gekocht.

8. Kalbsfricandeau oder Kalbsbraten,

auch zum kalten Aufschnitt.

Zuthaten und Kosten.

1 kg (2 \mathcal{W}) Kalbsnufs à $\frac{1}{2}$ kg		Transport	\mathcal{M} 2,16 $\frac{1}{2}$
\mathcal{M} 1,00	\mathcal{M} 2,00	30 g Speck, 10 g Salz	„ 0,05
65 g Butter	„ 0,16 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$ ℓ Sahne	„ 0,12 $\frac{1}{2}$
3 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$ ℓ Wasser oder Bouillon	„ 0,10
Transport	\mathcal{M} 2,16 $\frac{1}{2}$		<u>\mathcal{M} 2,44</u>

Zubereitung: Man klopft die aus der Keule ausgelöste Nufs 2 Minuten, häutet sie und spickt sie nach Belieben mit feinen gesalzenen Speckfäden, wiegt sie, salzt sie mit 5 g feinem Salz und legt sie in die Pfanne. Der Ofen muß eine Temperatur von 110^o R. haben und darf im Laufe der Bratzeit nicht unter 100^o fallen. Das Fricandeau braucht auf $\frac{1}{2}$ kg eine längere Bratzeit, wie $\frac{1}{2}$ kg Keule im ganzen, und wird man

Heyl, Krankenkost.

bei 15 Minuten per $\frac{1}{2}$ kg Nufs noch eine Rosafarbe haben beim Tranchieren. Man begießt es nun mit brauner Butter und schüttet nach und nach, kellenweise, etwas leichte Bouillon oder Wasser nach, immer nur mit dem Fett begießend, und zwar alle 5—7 Minuten. In der letzten Viertelstunde gießt man nach Belieben Sahne, mit einer Prise Kartoffelmehl verührt, dazu, läßt sie mit der Sauce, unter Abkratzen der Pfanne, verkochen und glaciert die Nufs. Die Sauce gießt man durch das Saucensieb. Das Fleisch richtet man auf heißer Schüssel an.

Wird die Kalbsnufs nicht rosa geliebt, muß sie, nachdem sie gebräunt ist, zuerst zugedeckt werden — im Ofen oder im Schmortopf — und bekommt noch eine Zuthat von einem Löffel Schinkenabfälle. Unter Zugießen von einigen Löffeln Bouillon schmort sie mehr wie sie brätet, und braucht dazu $\frac{1}{2}$ Stunde auf $\frac{1}{2}$ kg. Die Sauce wird entfettet und die Nufs recht glänzend damit glaciert.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde wenn gebraten; $1\frac{1}{2}$ Stunde geschmort.

Restverwendung: Zum Aufschnitt.

9. Steak aus der Kalbskeule auf der Pfanne bereitet.

· Zuthaten und Kosten.

$\frac{1}{2}$ kg (1 %) Kalbfleisch à $\frac{1}{2}$ kg	ℳ 1,00	·	ℳ 1,00
65 g Butter	„		0,16 $\frac{1}{4}$
10 „ Salz	„		0,00 $\frac{1}{4}$
5 Eßlöffel Jus	„		0,17 $\frac{3}{4}$
			<hr/>
			ℳ 1,34 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die obere, dünne breitere Nufs der Kalbskeule, oder ein von den Knochen abgetrenntes Stück Kalbskotelettstück eignet sich besonders zur Verwendung für ein Steak, welches auf der Pfanne gebraten werden kann. Nachdem es geklopft und gehäutet ist, wird es in brauner Butter gebraten. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ kg 20 Minuten bei gelindem Feuer und häufigem Wenden. Man salzt es angerichtet. Die Pfanne kocht man mit einigen Löffeln Jus ab und gießt die Jus durch ein Sieb in die Sauciere. Man kann auch auf das Steak ein Stückchen frische Butter beim Anrichten legen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

10. Kleine glacierte gespickte Kalbs-Schnitzel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g Kalbsnufs à $\frac{1}{2}$ kg		Transport	\mathcal{M} 0,42 $\frac{3}{4}$
\mathcal{M} 1,00	\mathcal{M} 0,40	3 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 g Speck	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	20 g Butter	„ 0,05
1 g Kartoffelmehl.	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$ l Jus von den Abfällen	
3 Tropfen Citronensaft.	„ 0,01	gekocht.	
	Transport		\mathcal{M} 0,48
	\mathcal{M} 0,42 $\frac{3}{4}$		

Zubereitung: Man formt aus den kleinen Stücken der Kalbskeule möglichst gleich große Koteletten oder zerschneidet eine Nufs dazu, die man pfundweise als Schnitzelfleisch oder Kalbsnufs in einem Stück vom Sehlächter beziehen kann. Schon geschnittene Schnitzel zu nehmen ist deshalb nicht zu empfehlen, weil sie gewöhnlich zu dünn geschnitten sind. Die Stücke werden fingerdick gegen den Faden etwas schräg geschnitten, nachdem alle Haut entfernt wurde. Mit dem angefeuchteten Beil von beiden Seiten geklopft, werden dieselben mit 3 Reihen feiner Speckfäden gespickt. In einer Stielpfanne wird die Butter braun gemacht. Die Abfälle sind während des Spiekens zu guter Jus eingekocht. Die Schnitzel werden in die heiße Butter gelegt und gebraten, wobei auf 85 g 6 Minuten.

unter sechsmaligem Wenden, bei mäsigem Feuer gerechnet werden; dann salzt man sie, gießt die Butter ab, bezieht die Schnitzel mit Jus, welche vorher mit Citronensaft und Kartoffelmehl aufkoehte, wiederholt dies, bis sie eine schöne glänzende Farbe haben, und richtet sie als selbständiges Gericht oder als Beilage an. Die übrige Sauce richtet man, mit einigen Löffeln Jus verdünnt, in der Saneière an. Wünscht man die Schnitzel weich, wendet man sie in Mehl um, bräunt sie in einem Schmortopf, fügt 1 Eßlöffel kleingeschnittenes Wurzelwerk, 1 Theelöffel kleingeschnittene Schinkenabfälle hinzu und gießt, nachdem alles durchgeschmort, nach und nach so viel Flüssigkeit, als man zur Sauce bedarf, hinzu. Das Fleisch muß ganz langsam, zugedeckt, $\frac{3}{4}$ Stunden schmoren, falls die Stücke nicht schwerer wie $\frac{1}{3}$ kg sind. Der Fond wird entfettet, durchgegossen und, wenn nötig, mit Kartoffelmehl verdickt und die Schnitzel damit glaciert.

Man kann beide Rezepte auch ohne Spicken befolgen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde.

II. Panierte Kalbs-Schnitzel.

Wie glacierte, gespiekte Schnitzel geschnitten und wie Kalbskotelett behandelt.

12. Feiner Kalbsbratenpain.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g Kalbsbratenreste	<i>M</i> 0,40	Transport	<i>M</i> 0,49 ³ / ₄
1 Schalotte	„ 0,00 ¹ / ₂	20 g Butter	„ 0,05
1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00 ¹ / ₂	1 Eßlöffel süße Sahne	„ 0,01 ³ / ₄
1 g Parmesankäse	„ 0,00 ¹ / ₄	4 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
5 „ Butter	„ 0,01 ¹ / ₄	1 Eiweiß	„ 0,02
2 Eigelb	„ 0,06	5 g geriebene Semmelrinde	„ 0,00 ³ / ₄
10 g weiße gerieb. Semmel	„ 0,01 ¹ / ₄	5 „ Butter	„ 0,01 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,49 ³ / ₄		<i>M</i> 0,60 ³ / ₄

Zubereitung: Der gebratene Kalbsbraten wird von der Bratrinde befreit, fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine genommen. Die Schalotte wird gerieben, in 5 g Butter geschwitz und mit einem zerquirten Eigelb und dieser Butter ein weiches Rührei in einem kleinen Gefäßs, etwa eine Untertasse, gemacht. Die übrige Butter wird zu Sahne gerieben; dann fügt man 1 Eigelb, Semmel, Fleisch, Rührei, Parmesankäse, Salz und Pfeffer, die Sahne hinzu und mischt alles mit einem Holzlöffel recht genau. Wenn eine kleine Form oder Tassenkopf mit zerlassener Butter ausgepinselt und mit der abgeriebenen Rinde des Weißbrotes recht fein besiebt ist, schlägt man den Schnee des Eiweißes,

der inzwischen kalt gestellt wurde, mit einer Gabel, zieht ihn sorgfältig unter die Masse und füllt dieselbe in die Form, welche $\frac{3}{4}$ Stunden, zugedeckt, in Wasser oder Dampf zu kochen hat. Auf heißer Schüssel gestürzt angerichtet, wird der Pain mit Sauce überfüllt. Übriggebliebene Kalbsbratensauce ist zu einer pikanten Sauce umzuwandeln oder auch nur als solche dazu zu geben; man kann auch eine Sardellensauce dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

13. Kalbsmilch vorzubereiten.

Die Kalbsmilch wird in kaltem Wasser recht weiß gewässert, indem man das blutige Wasser oft abgießt. Man setzt sie mit reichlichem Wasser zu Feuer und läßt sie heiß werden, aber nicht kochen, und wiederholt das so lange, bis sie ganz weiß ist; dann läßt man sie langsam einige Minuten steif kochen und kühlt sie in kaltem Wasser ab. Man häute sie sehr sorgfältig. Die Abfälle und Häute werden, kleingeschnitten, zu Jus oder weißer Brühe verwendet, um damit nachher die Kalbsmilch ganz gar zu dämpfen.

Man kann vorbereitete Kalbsmilch in oft gewechseltem kaltem Wasser ohne Salz einige Tage halten.

14. Glacierte Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

150 g Kalbsmilch à $\frac{1}{2}$ kg		Transport	<i>M</i> 0,43 $\frac{3}{4}$
<i>M</i> 1,20	<i>M</i> 0,36	3 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 g Speck	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	1 „ Kartoffelmehl.	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 „ Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	25 g magerer Schinken	„ 0,08
15 „ Butter	„ 0,03 $\frac{3}{4}$	2 „ Fleischextrakt	„ 0,03
	Transport <i>M</i> 0,43 $\frac{3}{4}$	$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,55 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird nach voriger Nummer vorbereitet. Die kleingeschnittenen Abfälle werden mit dem mageren Schinken in 10 g Butter angebraten und mit $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgefüllt und, zugedeckt, in $1\frac{1}{2}$ Stunde zu brauner Jus gekocht, durch ein Sieb gegossen und mit Fleischextrakt abgeschmeckt. Die beputzte und abgezogene Kalbsmilch schneidet man in hübsche Stücke, in der Größe von Hammelkoteletten, spickt sie recht fein, oder bereitet sie auch ungespickt, salzt sie, bräunt sie in 15 g Butter im Kochtopf an und gießt löffelweise die Jus dazu, mit der man die Kalbsmilch oft begießt und recht langsam schmoren läßt. Ist sie nach 20 Minuten schön saftig, braun und gar, entfettet man die

Sauce, bindet sie etwas mit einem Löffel Jus und dem darin verrührten Kartoffelmehl und gießt sie durch ein Sieb darüber.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

15. Pudding von Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

170 g Kalbsmilch ohne		Transport	<i>M</i> 0,61¼
Sehnen = ¼ kg mit		1 Eigelb	„ 0,03
Sehnen	<i>M</i> 0,50	1 Ei	„ 0,05
1 Milcbrot	„ 0,02½	2 Theelöffel gew. Petersilie	„ 0,03
¼ l Milch	„ 0,01½	3 g Salz	„ 0,00¼
30 g Butter	„ 0,07½	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
Transport	<i>M</i> 0,61¼		<u><i>M</i> 0,72¾</u>

Zubereitung: 25 g Milcbrot reibt man ab und weicht es in Milch.

Die Kalbsmilch dampft man nach dem Blanchieren weich, zieht sie ab und schneidet sie in Würfel.

Die Butter rührt man zu Sahne, fügt 2 Eigelb, die ausgedrückte Semmel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Kalbsmilch in Würfeln hinzu, zieht den mit einer Gabel steif geschlagenen Schnee des Eies unter die Masse, füllt sie in einen

gut gebutterten Tassenkopf und kocht den Pudding, zugedeckt, im Wasserbade $\frac{3}{4}$ Stunden, stürzt ihn und giebt eine Sardellen- oder Jussauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunde.

16. Rehkotelett.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Rehrücken à		Transport	\mathcal{M} 1,36 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 2,50 . . . \mathcal{M} 1,25	15 g Butter	„	0,03 $\frac{3}{4}$
20 g Butter zum Braten . . „ 0,05	5 g Mehl	„	0,00 $\frac{1}{4}$
3 „ Salz „ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Eßlöffel Madeira „ 0,07 $\frac{1}{4}$		
1 Prise Pfeffer „ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Prise Zucker „ 0,00 $\frac{1}{4}$		
20 g Butter zur Sauce . . „ 0,05	2 g Fleischextrakt „ 0,03		
5 „ Suppengrün „ 0,01	1 Milchbrot „ 0,02 $\frac{1}{2}$		
Transport \mathcal{M} 1,36 $\frac{1}{2}$	5 g Butter „ 0,01 $\frac{1}{4}$		
	$\frac{1}{4}$ l Wasser.		\mathcal{M} 1,54 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Das Stück Rehrücken wird in der Mitte durchgeschlagen, gehäutet, und jedes Stück in 1 cm dicke Koteletten geteilt, die man etwas schräg schneidet, mit einem breiten Messer von beiden Seiten klopft und einzeln sehr sauber beputzt und an der Seite mit einem sauber abgekratzten Rehrrippchen verziert. Die Wildabfälle werden sehr klein geschlagen, mit

sauber geputztem, abgewaschenem Wurzelwerk in 20 g Butter braun gebraten, mit $\frac{1}{4}$ l Wasser, zugedeckt, langsam zu einer guten Jus gekocht. Nach 1 Stunde kocht man mit dem Mehl, 20 g Butter, Madeira, der Jus, Zucker, Pfeffer und Salz eine schmackhafte braune Sauce, die man mit etwas Fleischextrakt recht kräftigt, rührt sie durch ein Haarsieb, und glaciert die in $2\frac{1}{2}$ Minute auf beiden Seiten in brauner Butter über hellem Feuer gebratenen, entfetteten Koteletten damit, welche man hübsch auf heißer Schüssel aufrichtet und mit in Butter gerösteten, aus der Semmel geschnittenen Dreiecken umgibt; kleine Papillotten kann man an die Rippen stecken.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

17. Rehrücken.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ #) Rehrücken à		Transport	<i>M</i> 1,96 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{2}$ kg <i>M</i> 2,50	<i>M</i> 1,87 $\frac{1}{2}$	2 Eßlöffel Sahne	„ 0,03 $\frac{1}{2}$
10 g Speckfäden	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	3 g feines Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
30 „ Butter	„ 0,07 $\frac{1}{2}$	1 „ Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 1,96 $\frac{1}{2}$	4 Eßlöffel Jus	„ 0,14 $\frac{1}{4}$
			<i>M</i> 2,14 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Ein kleiner Rehrücken kann zu vielen Mahlzeiten für einen Kranken verwendet werden. Man legt ihn in Buttermilch, worin er sich lange frisch und schmackhaft erhält, und wechselt diese, wenn sie sich färbt.

Man schlägt also ein schönes Stück Rücken ab, wäscht es schnell, klopft es leise mit einem Beil einige Male, häutet es recht vorsichtig, die Messerschneide nach oben bieugend, damit man nicht in das Fleisch einschneidet. Innen werden die Häute auch entfernt und die Seiten der Knochen mit einem Knochenmesser durch Abschlagen gekürzt.

Man spickt nun das Stückchen recht fein mit gesalzenen Speckfädchen in 6 Reihen und stutzt mit einer Schere die Speckstückchen oben recht egal.

Butter wird in einer kleinen Pfanne gebräunt, das Stück Braten leicht gesalzen und damit begossen und, unter Zuschütten von Jus und Sahne, von 5 zu 5 Minuten, in 15 Minuten im Ofen bei 120° oder im Schmortopf in ½ Stunde gargebraten. Mit gelöstem Kartoffelmehl bindet man die Sauce und überzieht das Fleischstück damit, richtet es auf heißem Teller an und giebt die Sauce durch ein Sieb.

Die abgeschlagenen Abfälle werden zu Jus verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

18. Hammelkotelett.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Stück Hammelkoteletten		Transport	<i>M</i> 0,85 ¹ / ₄
$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ <i>H</i>) . . .	<i>M</i> 0,60	1 Eßlöffel Kräuter . . .	„ 0,05
3 g Salz und Pfeffer . . .	„ 0,00 ¹ / ₄	2 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,00 ¹ / ₄
$\frac{1}{8}$ l Jus	„ 0,25	20 g Butter	„ 0,05
Transport	<i>M</i> 0,85 ¹ / ₄		<i>M</i> 0,95 ¹ / ₂

Zubereitung: Das eigentliche Kotelettenstück ist das Rippenstück vom Rücken. Das Kotelettenstück wird von den Rückenknochen durch Abschlagen mit dem Knochenmesser befreit, das ganze Stück gehäutet, etwas schräg in 1¹/₂ cm dicke Scheiben geschnitten und an jedem Stück nur 1 Rippe gelassen, welche sauber abgeputzt wird, so daß keine Haut an dem Knochen bleibt (siehe Kalbskotelett). Das Kotelett wird mit dem flachen, feuchten Beil auf jeder Seite 3mal geschlagen. Man bratet die Koteletten, unter sechsmaligem Wenden, auf 70 g 3¹/₂ Minute gerechnet, in der Pfanne in brauner Butter, pfeffert sie und salzt sie mit feinem Salz. Das Fett wird abgegossen und die Koteletten mit einer kräftigen, nach Belieben mit gewiegten Kräutern versetzten Jus und verrührtem Kartoffelmehl überzogen, bis sie blank sind.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Zuweilen giebt man sie ohne Sauce, nur gebraten, zu Tisch.

19. Geschmortes Hammelkotelett.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ \mathcal{M}) Hammelkotelett	\mathcal{M} 0,60	Transport	\mathcal{M} 0,71
5 g Speck	„ 0,00 $\frac{3}{4}$	1 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
3 „ Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	2 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{8}$ l Brühe	„ 0,10	2 Eßlöffel Madeira	„ 0,14 $\frac{1}{2}$
Transport	\mathcal{M} 0,71	10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
			\mathcal{M} 0,88 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Koteletten werden egal in 4 cm dicke Stücke geteilt, das Fett abgeschnitten, geklopft und hübsch gespickt, mit Mehl besiebt und gesalzen und gepfeffert. In einem irdenen Topfe wird die Butter heiß gemacht, die Koteletten leicht gelb angebraten, langsam Bouillon dazu gefügt und zugedeckt geschmort, bis sie weich sind. Dann hebt man sie auf eine Schüssel, rührt das Kartoffelmehl, mit Wein verrührt, an, gießt die Sauce durch ein Sieb, entfettet sie und glaciert die Koteletten damit, bis diese blank sind.

Man kann auch mit Erlaubnis einige Tomaten mit schmoren und durchstreichen und die Koteletten ungespickt lassen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

20. Englischer Shops.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Hammelrippen, à $\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 0,80 . . . \mathcal{M} 0,40
2 g Salz „ 0,00 $\frac{1}{4}$
<hr/>
\mathcal{M} 0,40 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Koteletten werden von einem altgeschlachteten Rippstück, welches ungehäntet ist, 3 cm dick abgeschlagen, überflüssige Knochen entfernt, die Shops gut geklopft, währenddem die mit einem Stück Hammelfett ausgeriebene Pfanne heiß wird. Die Shops werden unter achtmaligem Wenden je nach Stärke gebraten und auf heißer Schüssel angerichtet. Man kann diese Shops auch aus einer altgeschlachteten Hammelkeule schneiden, indem man die Nuß auslöst und schräg in Scheiben schneidet; man läßt aber auch hier das Fett daran.

Man serviert frische Butter dazu und salzt sie angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

21. Schweinefilet.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ \mathcal{M}) Schweinefilet	Transport	\mathcal{M} 0,93 $\frac{1}{2}$
à $\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1,20	20 g Butter	„ 0,05
3 g Salz	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
20 g Speck	$\frac{1}{16}$ l Sahne	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
Transport	$\frac{1}{16}$ l Wasser.	\mathcal{M} 1,05

Zubereitung: Das Filet kann man im Ofen braten oder im Topf schmoren. Es wird geklopft, gehäutet, zierlich gespickt (kann aber auch ungespickt bleiben) und gesalzen, alles Fett entfernt und mit 20 g brauner Butter begossen; auf $\frac{1}{2}$ kg rechnet man 20 Minuten bei 110^o, unter fleißigem Begießen und Zugießen von oben angegebener Flüssigkeit. Kartoffelmehl wird mit einem Theelöffel Flüssigkeit verrührt und die Sauce damit gebunden.

Zeitdauer der Bereitung: 40 Minuten im Ofen, 1 $\frac{1}{4}$ Stunde im Schmortopf.

22. Pikantes Fleisch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g Filet od. Kalbskotelett- fleisch	<i>M</i> 0,30	Transport	<i>M</i> 0,42
30 g Sardellen	„ 0,09 ¹ / ₂	3 Eßlöffel Weißwein oder Rotwein	„ 0,09
1 Prise Pfeffer	„ 0,00 ¹ / ₄	1 Theel. Koehsesches Fleisch- pepton	„ 0,06 ¹ / ₄
1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01	1 Theelöffel gerieb. Semmel	„ 0,00 ¹ / ₂
5 g Butter	„ 0,01 ¹ / ₄		
Transport	<i>M</i> 0,42		<i>M</i> 0,57 ³ / ₄

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen und in große Würfel geschnitten, ebenso werden Sardellen gewaschen, geteilt und fein gewiegt. Beides schmort mit Butter über lebhaftem Feuer in einer Kasserolle 5 Minuten; man fügt eine Prise Pfeffer, geriebene Semmel, Citronensaft und Weißwein dazu, kocht alles weitere 2 Minuten, vermischt das Ganze mit Pepton und richtet es an.

Zeitdauer der Bereitung: ¹/₂ Stunde.

23. Geschabtes Steak aus Rind-, Kalb-, Wild-, Hammelfleisch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g schönes Fleisch ohne Haut und Fett	<i>M</i> 0,40	Transport	<i>M</i> 0,48 $\frac{1}{4}$
20 g Butter	„ 0,05	Zur Sauce:	
1 Eigelb	„ 0,03	2 g Fleischextrakt	„ 0,03
3 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$ l Bouillon	„ 0,10
Transport	<i>M</i> 0,48 $\frac{1}{4}$	1 Eigelb	„ 0,03
		1 Eßlöffel Sahne	„ 0,01 $\frac{3}{4}$
		1 Tropfen Citronensaft	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
			<i>M</i> 0,66 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt oder gestossen und durch ein grobes Drahtsieb gerieben, mit einem Eigelb und Salz verrührt und zu einem 2 cm starken Steak geformt, welches man 5 Minuten, unter häufigem Wenden, in einer kleinen Pfanne in brauner Butter brätet, und auf einem heißen Teller anrichtet. Fleischextrakt, Eigelb, Sahne, Citronensaft und Bouillon quirlt man im Wasserbad in einem Töpfchen dick und übergießt das Steak mit der durch ein Sieb getriebenen Sauce.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Sauce kann man durch Wein statt der Sahne verändern.

24. Kalbs- oder Hammel-Gehirn.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Kalbs-od.Hammel-Gehirn	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,70
15 g Butter	„ 0,03 ³ / ₄	3 Eßlöffel Bouillon	„ 0,04 ¹ / ₄
1 Theel. Kochsches Fleisch-		5 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
pepton	„ 0,06 ¹ / ₄	3 „ Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	ℳ 0,70	2 Tropfen Citronensaft	„ 0,00 ¹ / ₄
			ℳ 0,75

Zubereitung: Das gut gewässerte Kalbs- oder Hammelgehirn wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, und, wenn es steif im heißen Wasser geworden ist, in kaltem Wasser abgekühlt und sorgfältig von allen Häuten befreit. Man hackt es dann mit einem Messer kreuzweise etwas ein, bestreut es mit Salz und schmort es in geschmolzener Butter, mit Mehl überstäubt, mit Citronensaft beträufelt und mit einigen Löffeln Bouillon langsam in $\frac{1}{2}$ Stunde gar. Zuletzt fügt man das Pepton dazu und richtet es auf heißem Teller an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Gehirn auch nach dem Blanchieren durch ein Sieb reiben und wie No. 28 S. 119 als **Puree von Gehirn** bereiten.

25. Gebackenes Kalbs- oder Hammel-Gehirn.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 halbes Kalbs- od. Hammel- Gehirn	<i>M</i> 0,30	1 Theel. Kochsches Fleisch- pepton	Transport <i>M</i> 0,33 $\frac{3}{4}$
1 Eigelb	„ 0,03	1 Eiweifs	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
10 g Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	20 g Butter	„ 0,05
1 Eßlöffel Milch	„ 0,00 $\frac{1}{4}$		<u>„ 0,47</u>
Transport	<u><i>M</i> 0,33$\frac{3}{4}$</u>		

Zubereitung: Das Gehirn wird wie in No. 24 blauchiert; man kann auch Reste des wie in No. 24 bereiteten Gehirns nehmen. Man quirlt Eigelb, Mehl, Milch, Pepton zu einem Eierkuchenteig, thut das Gehirn in kleinen Stücken dazu, zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweifs darunter und backt in einer Eierkuchenpfanne zwei kleine Eierkuchen von der Masse, welche man auf heißer Schüssel anrichtet, und giebt Bratenjus oder Gemüse dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe kann man von Kalbsmilchstückchen, **gebackene Kalbsmilchstückchen**, bereiten.

26. Kalbszunge.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Kalbszunge	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,63 ³ / ₄
5 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄	2 Tropfen Citronensaft . . .	„ 0,00 ¹ / ₄
2 „ Fleischextrakt	„ 0,03	1 g Kartoffelmehl	„ 0,00 ¹ / ₄
	<u>ℳ 0,63¹/₄</u>	<u>1/2 l Wasser.</u>	<u>ℳ 0,63³/₄</u>

Zubereitung: Die Kalbszunge wird in Wasser und Salz langsam in 1 Stunde weich gekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt, die Haut abgezogen und beputzt. Sie wird nun in einem kleinen Topf mit $\frac{1}{4}$ l ihrer Bouillon, welche mit Fleischextrakt und Citronensaft schmackhaft gemacht wurde, behandelt. Man gießt zuerst nur 5 Löffel davon auf, dreht die Zunge öfter, während die Flüssigkeit einsmort, und gießt innerhalb $\frac{1}{2}$ Stunde die übrige Flüssigkeit langsam dazu. Die letzten 3 Eßlöffel verrührt man mit 1 g Kartoffelmehl, verdickt die Sauce damit und überzieht die Zunge mit der Sauce, bis sie blank ist. Die Zunge muß butterweich sein, so lange muß sie langsam und möglichst im irdenen Topf schmoren, und wird dann mit der Sauce angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Sauce kann man mit 1 Eßlöffel Madeira, wenn es erlaubt ist, schmackhafter machen.

27. Fleischpuree für Schwerkranke.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

60 g engl. gebratener Kalbs- oder Rinderbraten	<i>M</i> 0,24
4 Eßlöffel Fleischjus aus dem Braten gelaufen .	„ 0,14 ¹ / ₄
2 Eigelb	„ 0,06
1 Theelöffel Kochsches Fleischpepton	„ 0,06 ¹ / ₄
	<u><i>M</i> 0,50¹/₂</u>

Zubereitung: Der Braten wird fein gestossen, durch ein Drahtsieb gerieben, in einem Porzellantopf mit der ganz entfetteten Fleischjus dem Eigelb und Pepton verrührt, im Wasserbad heifs und dicklich gerührt, und sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von Wildbraten, **Wildbratenpuree**, doch muß 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Eßlöffel Madeira und 2 Eßlöffel Fleischjus zum Abrühren genommen werden, da das Wildfleisch leicht vor-schmeckt.

28. Geflügelpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g gebrat. Geflügelfleisch	<i>M</i> 0,26	Transport	<i>M</i> 0,34 ³ / ₄
10 „ Butter	„ 0,02 ¹ / ₂	5 g Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄
1 Theel. Kochsches Fleisch-		3 Eßlöffel süße Sahne oder	
pepton	„ 0,06 ¹ / ₄	Bouillon a. d. Knochen	
Transport	<i>M</i> 0,31 ³ / ₄	des Geflügels . . .	„ 0,05 ¹ / ₄
			<i>M</i> 0,40 ¹ / ₄

Zubereitung: Das Fleisch wird von Sehnen und Häuten befreit und fein gewiegt. Die Butter wird gebräunt, das Fleisch und Mehl, unter Rühren, schnell angebraten, mit der Mischung von Fleischpepton und Sahne oder der Bouillon heiß gerührt und sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

29. Fleischpulver.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{2}$ kg (1 *M*) Rindfleisch (mager) *M* 1,00

Zubereitung: Das Rindfleisch wird zerschnitten und im Bratofen auf einem Teller, unter häufigem Umwenden, gedörst und im Steinmörser ge-

stossen. Ist es ganz trocken, wird es auf einer Mühle gemahlen, dann durch ein Drahtsieb gerieben und so lange zerkleinert, bis alles durchgerieben ist.

Zeitdauer der Bereitung: 24 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieses Fleischpulver wird überall da verwendet, wo es darauf ankommt, großen Nährwert in kleinen Quantitäten zu geben. Ergiebt ca. 120 g.

30. Linsenpuree und Fleischpulver.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g Linsen	<i>M</i> 0,02 ¹ / ₂	Transport	<i>M</i> 0,34 ³ / ₄
1 Prise Natron	„ 0,00 ¹ / ₄	3 Eßlöffel Bouillon	„ 0,04 ¹ / ₄
1 l weiches Wasser.		1 Theel. Kochsches Fleisch-	
40 g Fleischpulver	„ 0,32	pepton	„ 0,06 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,34 ³ / ₄	1 Eigelb	„ 0,03
			<i>M</i> 0,48 ¹ / ₄

Zubereitung: Die Linsen werden verlesen, kalt gewaschen und mit ¹/₂ l weichem Wasser aufgesetzt; das erste Wasser wird abgegossen, mit dem anderen ¹/₂ l Wasser und einer Prise Natron werden die Linsen weich, aber nicht zerkocht. Durch ein Haarsieb gerieben, vermischt man den Linsenbrei mit dem Fleischpulver, stellt den Brei ins Wasserbad und

schlägt ihn mit der Mischung von Eigelb, Pepton und Bouillon heiß. Man kann auch $\frac{1}{4}$ l Bouillon dazu nehmen und eine Suppe davon herstellen, **Linsenpureesuppe und Fleischpulver.**

Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunde.

31. Roper Schinken mit Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g roher magerer Schinken	<i>M</i> 0,20 $\frac{3}{4}$
2 Eigelb	„ 0,06
5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
1 Theelöffel Kochsches Fleischpepton	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
	<hr/>
	<i>M</i> 0,34 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der magere Schinken wird gewiegt und durch ein Drahtsieb gerieben, das Puree mit den Eigelb, Butter und Pepton in einem Porzellantopf vermischt und in einem Wasserbad heiß und dick gerührt. Man richtet dies zu geröstetem Brot an oder bestreicht dieses dick damit.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von 65 g **rohem Rindfleisch** mit 10 g **Sardellenbutter**. Ist dies für empfindliche Gaumen zu salzig, kann man statt Pepton süße Sahne nehmen.

32. Nahrhafter kalter Aufschnitt von Rindfleisch.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

2 kg (4 <i>M</i>) zartes Rindfleisch		Transport	<i>M</i> 3,22
aus der Keule, kurz		3 g Salpeter	„ 0,00 ¹ / ₄
und dick geschnitten	<i>M</i> 3,20	40 g Kleie	„ 0,02 ¹ / ₂
100 g Salz	„ 0,02	6 l Wasser.	
	Transport		<i>M</i> 3,24 ³ / ₄

Zubereitung: Das Wasser wird in einem großen Topf zum Kochen gebracht. Das Fleisch wird sauber beputzt, indem Fett, Knochen und etwa lose Fleischteile abgeschnitten werden. Dann legt man das Fleisch 3 Minuten in das brausend kochende Wasser, nimmt es dann auf ein Porzellanbrett und trocknet es ein wenig mit einem sauberen Tuch ab. Inzwischen hat man auf einer Pfanne oder Blech das Salz heiß gemacht, mit Salpeter genau vermischt, und reibt nun das heiße Salz in das noch heiße Fleisch so lange, bis alles darauf verrieben ist, was etwa 20 Minuten dauert. Man läßt das Stück Fleisch dann 24 Stunden, unter öfterem Umkehren, liegen. Dann wälzt man es in Kleie und hängt es 2 Tage in schwachen Rauch (**Rauchfleisch**). Nachdem man es mit Papier abrieb, entfernt man dünn die Rinde und schneidet das Fleisch so fein wie möglich, man

schabt oder raspelt es mehr, wie man es schneidet, je feiner je besser, und richtet es auf einem Haufen an. Es verfärbt sich leicht, was den Geschmaek nicht beeinträchtigt, weshalb man den Anschnitt mit einer Speckscheibe vor Luftzutritt schützt.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

Besondere Bemerkungen: Fertig zu beziehen unter dem Namen „Nagelholz“ (siehe Anhang).

b. Zahmes Geflügel, Wildgeflügel.

Vorbereitung des Geflügels.

Dazu erforderlich:

1 mit einem Papier ausgelegtes Körbehen,	1 Tuch,
1 Brett,	Geflügelspeile oder Dressiernadel mit feinem Bindfaden.
1 scharfes Messer,	Zum Bratgeflügel Speck, Salz und Butter.
2 Schalen,	Zum Koehgeflügel Suppengrün und Salz.
1 Spirituslampe,	
Streichhölzer,	

Zuerst zieht man die langen Federn von Schwanz und Flügeln aus, um sie zu verschiedenem Gebrauch (wie Formen einölen, Thüren ölen etc., in Mengen zu Fabrikationszwecken) zurückzulegen, dann beginnt man am Kopf von unten nach oben, die Federn dicht am Fleisch anfassend, sie auszurupfen. Nun legt man das Geflügel mit der Brust auf das Brett, drückt mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht, zwischen den Flügeln anfangend, einen leichten Schnitt bis zur Mitte des Halses und löst vorsichtig den Kropf und die Gurgel mit dem Zeigefinger der rechten Hand heraus, indem man die Gurgel dicht unter dem Schnabel abschneidet. Dann dreht man das Tier um, bringt von oben den Zeigefinger in die Brustöffnung und löst die Eingeweide ringsherum an Brust und Rücken. Man schneidet den Afterring weg und macht von da einen Schnitt in die Bauchhaut nach oben und schiebt mit Zeige- und Mittelfinger zuerst das Fett, dann, den Magen fassend, die Eingeweide heraus auf das Brett. Ein Einschnitt an der Seite der Keulen statt in der Mitte des Tieres macht das Geflügel ansehnlicher. Man sengt gerupftes Geflügel, indem man es von rechts nach links, an den äußersten Enden haltend, über der Spiritusflamme hin und her zieht, bis alle kleinen Federchen abgesengt sind. Man beputzt es dann mit einem feinen Messer nochmals, wäscht es schnell ab, trocknet es und schlägt den Hals ab,

wenn man nicht vorzieht, den Kopf durch einen Flügel zu ziehen und ihn festzuspeilen oder festzubinden, nachdem man die Augen ausgestochen und den Schnabel gereinigt und die untere Hälfte entfernt hat. Die Füße schneidet man am Kniegelenk ab, manchmal schlägt man aber auch nur die Füße ab und läßt das Bein stehen, besonders bei französischem Geflügel. Nachdem man das Geflügel innen austrocknete, reibt man es mit Salz aus, steckt ein Stückchen Butter, die von Galle befreite Leber und den gereinigten und abgezogenen Magen hinein, drückt die Keulen dicht auf den Spieß, damit die Brust recht hervortritt, und speilt sie fest oder führt die Dressiernadel mit feinem Bindfaden erst durch die oberen Flügel von der linken Seite zur rechten und zurück, dann durch die oberen Keulenstücke und zurück, und bindet den Faden an einer Seite fest.

Steht der Brustknochen sehr hervor, so legt man ein zusammengelegtes Tuch darauf und schlägt mit einem Holzlöffel den Brustknochen entzwei.

Nun bebindet man das Geflügel mit dünnen, zierlich zugestutzten Speckscheiben, nachdem man es mit feinem Salz einrieb, oder speickt es mit feinen Speckfädchen. Man hält die Brust etwas über Glut oder brüht sie mit heißem Wasser schnell ab, um sie leichter durchstechen zu können.

Ausbeinen des Geflügels.

Nachdem das Tier gerupft und gesengt, aber nicht ausgenommen ist, hackt man die Flügel, die Beine und den Hals ab, durchschneidet mit einem scharfen, spitzen Messer die Rückenhaut, nimmt den Kropf und die Gurgel heraus und löst die Haut und das Fleisch hart vom Rückenknochen ab, ohne Verletzung der Haut und des Fleisches. Das Fleisch der Keulen schiebt man mit dem Messer, ohne Verletzung der Haut, bis an das obere Gelenk zurück, wenn man nicht vorzieht, die Keulenknochen der Form wegen darin zu lassen, durchhaut dasselbe und zieht die Knochen heraus; am oberen Teil der Keulen, wo dieselben mit dem Rückenknochen zusammenhängen, lockert man sie vorsichtig und fährt mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe auf beiden Seiten fort. Dann löst man die Flügelknochen aus, durchschneidet den Hinterknochen und zieht das Gerippe beim Halse behutsam heraus, worauf man das ausgebeinte Geflügel wäscht, sauber trocknet, mit einer beliebigen Farce füllt und zusammennäht. Das Knochengerippe wird ausgenommen, kleingeschlagen und zu Jus oder Bouillon ausgekocht.

33. Junges Huhn geschmort.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 junges Huhn	<i>M</i> 1,50	Transport	<i>M</i> 1,68 $\frac{3}{4}$
50 g Butter	„ 0,12 $\frac{1}{2}$	10 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Straufs Petersilie, 3 g	„ 0,03	1 „ Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
20 g Speck	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{8}$ l Bouillon	„ 0,10
	<u>Transport</u> <i>M</i> 1,68 $\frac{3}{4}$		<u><i>M</i> 1,79$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Das Huhn wird nach Seite 123 vorbereitet, gesengt, ausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und ausgetrocknet. Nachdem das Innere mit Salz ausgerieben ist, thut man einen Straufs Petersilie hinein, nebst 10 g Butter, und bindet es zu guter Form. Eine Speckplatte befestigt man über der Brust oder spickt dieselbe. 40 g Butter werden im Schmortopf heiß gemacht, das Huhn darin, unter Umwenden, angebraten, zugedeckt und öfter begossen, indem man nach und nach $\frac{1}{8}$ l Wasser oder leichte Bouillon dazufügt. Eine Stunde muß es recht langsam schmoren. Die Sauce wird, unter Abkratzen des Topfes, aufgekocht und entfettet, mit in 1 Eßlöffel kaltem Wasser gelöstem Kartoffelmehl sämig gekocht und durch ein Sieb gegossen, der Speck abgebunden, das Huhn mit der Sauce überzogen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

34. Junges Huhn in der Pfanne gebraten.

(Zuthaten und Kosten wie No. 33.)

Zubereitung: Man legt das vorbereitete Huhn auf eine saubere Speckschwarte und gießt 3 Eßlöffel kochendes Wasser darüber, schiebt es in den bis 100° geheizten Bratofen und begießt es einige Male mit dem Wasser, bis es recht hoch gegangen ist. Dann erst übergießt man es mit der braunen Butter und bratet es recht langsam und unter häufigem Begießen mit der Butter weich, ab und zu etwas Bouillon oder Wasser dazu gießend. Man kann auch $\frac{1}{16}$ l Sahne zur Sauce verwenden, welche man in der letzten Viertelstunde mit dem darin gelösten Kartoffelmehl dazu gießt. Die Abfälle. Flügel, Magen und Hals des Huhns, welche man auskocht, ergeben die Bouillon zum Zugießen.

Die Größe des Huhns bestimmt die Länge der Bratzeit. Hamburger Hühner braten 40 Minuten, größere Hühner 50—60 Minuten bei 100° bis 110°. Die Keulen müssen sich willig lösen lassen. Beim Anrichten werden die Speile oder Fäden entfernt, die Petersilie herausgenommen und die Füßchen mit kleinen Papiermanschetten umgeben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Hühnerknochen und Gerippe sind abzuwaschen, kleinzuschlagen und mit Wasser zu Bouillon oder Jus auszukochen.

35. Weiße Geflügelbrust.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 junges Huhn	<i>M</i> 1,50	Transport	<i>M</i> 1,57 $\frac{1}{4}$
20 g Butter	„ 0,05	5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
1 Karotte	„ 0,01	2 Eigelb	„ 0,06
5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	3 Eßlöffel Jus	„ 0,10 $\frac{1}{2}$
1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01	$\frac{1}{2}$ l Brühe oder Wasser	„ 0,40
Transport	<i>M</i> 1,57 $\frac{1}{4}$	1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
			<i>M</i> 2,15 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das junge Huhn wird gesäubert und in einem kleinen Tiegel mit geschmolzener Butter aufgesetzt, nachdem es etwas mit Salz eingerieben; eine gesäuberte Karotte wird dazugelegt, und soviel leichte heiße Brühe oder Wasser dazugegossen, daß es eben bedeckt ist. Der Topf wird zugedeckt, und das Huhn $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Inzwischen quirlt man Butter, Eigelb, Citronensaft und eine Prise Salz zusammen, füllt durch ein Sieb einige Eßlöffel Jus dazu, und rührt die Sauce im Wasserbad dick.

Das Hühnchen wird herausgenommen, die Brust sauber abgelöst, enthäutet, auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit der dicklichen Sauce überzogen. Man kann diese Schüssel auch kalt geben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Vom Rebhuhn, **Rebhuhnbrust**, macht man die Speise lieber braun, indem man das Rebhuhn vor dem Dämpfen anbratet, und verdickt die Eier der Sauce mit Pepton und Madeira.

Restverwendung: Keule und Brühe. Reste werden zu Hühnersuppe verarbeitet.

36. Hühner- oder Taubenkotelett.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 halbes junges Huhn (oder		Transport	<i>M</i> 0,83 ³ / ₄
1 junge Taube)	<i>M</i> 0,75	30 g Butter	„ 0,07 ¹ / ₂
1 Ei	„ 0,05	1 Prise Pfeffer und Salz	„ 0,00 ¹ / ₂
30 g geriebene Semmel	„ 0,03 ¹ / ₂	10 g Butter	„ 0,02 ¹ / ₂
5 g Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄	1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
	Transport		<i>M</i> 0,94 ¹ / ₂
	<i>M</i> 0,83 ³ / ₄		

Zubereitung: Das Geflügel wird wie gewöhnlich vorbereitet (S. 123), die Haut abgezogen und die abgelöste Brust in 2 zierliche Koteletten geteilt, an die man je ein abgeschabtes Geflügelbein steckt. Man klopft die Koteletten leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und paniert sie zuerst in dem zerschlagenen Ei, in welchem 1 Eßlöffel geschmolzener Butter zerührt wurde, und dann in der aus Mehl, geriebener gesiebter Semmel und Salz gemischten Panade recht egal, und bratet sie in brauner Butter in

der Pfanne wie Koteletten in 6—7 Minuten, unter fleißigem Wenden. Aus den Knochen bereitet man eine Sauce oder Bouillon und verwendet das andere halbe Huhn zu einem andern Gericht.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

37. Junge Taube im Topf geschmort.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 junge Taube	<i>M</i> 0,60	Transport	<i>M</i> 0,65¼
20 g Butter	„ 0,05	1 Eßlöffel Sahne	„ 0,01¾
2 „ Kartoffelmehl	„ 0,00¼	2 Eßl. Wasser oder Brühe	„ 0,02½
Transport	<u><i>M</i> 0,65¼</u>		<u><i>M</i> 0,69½</u>

Zubereitung: Die Taube wird nach Vorschrift (S. 123) vorbereitet. Die Butter wird gebräunt, die Taube hineingelegt, von allen Seiten angebräunt und löffelweise Brühe oder Wasser langsam beim Schmoren zugegossen und die Taube oft begossen. In der letzten Viertelstunde fügt man Sahne und etwas darin gelöstes Kartoffelmehl zu. Im ganzen soll die Taube 1¼ Stunde langsam im irdenen Topf auf dem Herd schmoren. Die Sauce wird über die Taube durch ein Sieb gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

38. Gebratenes Rebhuhn.

Zuthaten und Kosten.

1 junges Rebhuhn . . .	<i>M</i> 1,50	Transport	<i>M</i> 1,60 ¹ / ₂
20 g Speck	„ 0,03 ¹ / ₄	1 g Kartoffelmehl	„ 0,00 ¹ / ₄
2 Eßlöffel Sahne oder Jus	„ 0,07 ¹ / ₄	35 g Butter	„ 0,08 ³ / ₄
Transport	<i>M</i> 1,60 ¹ / ₂	5 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
			<i>M</i> 1,69 ³ / ₄

Zubereitung: Es ist ratsam, wenn man einen guten Braten haben will, nur ein junges Rebhuhn zu nehmen. Nachdem das Rebhuhn gerupft, gesengt und ausgenommen ist, wischt man es rein aus, salzt es, dressiert es mit Bindfäden und unwickelt es mit ausgezackten Speckscheiben oder spickt es mit feinen Speckfäden, nachdem man es etwas über Kohlenhitze hielt. Man legt es darauf in einen Topf, gießt heiße, braune Butter darüber und brätet es circa 30—45 Minuten, unter fleißigem Begießen und Zugießen von Sahne oder Jus, recht saftig, indem man es öfter umdreht, damit es nicht auf einer Seite zu trocken werde. Man kocht die Sauce mit 1 g gelöstem Kartoffelmehl auf, rührt sie durch ein Sieb und richtet sie mit dem Rebhuhn an. Man kann aber auch die Jus ungebunden zum Rebhuhn geben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

39. Kotelett von älterem Reb-, Hasel-, Schneehuhn und Fasan.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 altes Wildhuhn	<i>M</i> 1,00	Transport	<i>M</i> 1,03 ³ / ₄
1 Eßlöffel ungeschlagene Schlagsahne	„ 0,03 ¹ / ₂	5 g Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄
5 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄	10 g geriebene Semmel	„ 0,01 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 1,03 ³ / ₄	1 Eiweiß	„ 0,02
		20 g Butter	„ 0,05
			<hr/> <i>M</i> 1,12 ¹ / ₄

Zubereitung: Das Geflügel wird vorbereitet (S. 123), die Brüste abgelöst und sehr fein gestoßen, alle Sehnen herausgelesen und mit diesem Fleisch die sehr dicke Sahne und Salz vermischt. Ein Brett wird mit Mehl besiebt, die Faree 2¹/₂ cm stark darauf ausgerollt, zu kleinen Koteletten geformt, welche durch Eiweiß gezogen, mit feiner weißer Semmel paniert und in brauner Butter recht langsam in 7 Minuten zu schöner Farbe gebraten werden, nachdem von den Keulen oder Flügeln kleine Knochen sauber abgeputzt und gleichmäßig an die Seite der Koteletten gesteckt wurden. Die Gerippe werden zerschlagen und zu Sauce ausgekocht, nachdem man sie erst in Butter angebraten hat, und diese dazu angerichtet oder zu Suppe verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

40. Krammetsvögel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Krammetsvögel à Stück		Transport	<i>M</i> 0,73 $\frac{1}{4}$
<i>M</i> 0,35	<i>M</i> 0,70	1 Tropfen Citronensaft.	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	20 g Butter	„ 0,05
1 gestofs. Wachholderbeere	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	5 g geriebene Semmel	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
2 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 halbes Milchbrot	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
1 Prise Pfeffer	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Eßlöffel Jus	„ 0,03 $\frac{1}{2}$
Transport	<i>M</i> 0,73 $\frac{1}{4}$	10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
			<i>M</i> 0,86 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Frische Krammetsvögel, welche unten nicht weich sind, werden gerupft, die Haut von den Köpfen abgezogen, die Augen ausgestochen, der untere Teil des Schnabels abgeschnitten, die Krallen gestutzt, die Füße vom Gelenk nach innen eingebogen, das rechte Füßchen durch die Augenhöhlen gesteckt und die Füßchen dann ineinander gesteckt. Man nimmt sie aus, entfernt den Magen und die Galle, und wiegt das Innere der Tiere. Die gewiegten Eingeweide werden mit 10 g Butter, 1 gestoßener Wachholderbeere, 1 g Salz und einer Prise Pfeffer und einem Tropfen Citronensaft vermischt, die Farce mit einem kleinen Theelöffel eingefüllt und die beiden Vögel an einen Holzzahstoher oder

Holzspeil gesteckt. 20 g Butter werden in einem Topf, der nicht zu groß sein darf — weil man sonst mit der Butter nicht reichen würde — braun gemacht. Die Vögel werden leicht gesalzen und 15 Minuten, unter häufigem Umwenden, braun gebraten; 5 Minuten kann man geriebene Semmel, welche man darüberstreut, mitbraten. Man richtet die Vögel auf gebratenen Semmelscheiben an, die durch die Sauce gezogen wurden. Die Holzspeile zieht man heraus. Die Vögel müssen aufmerksam gebraten werden, damit sie kross, aber nicht trocken sind.

Die Jus kocht man mit dem Fond der Vögel auf, nachdem die Vögel angerichtet sind.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

41. Wachtel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Wachtel	ℳ 1,25	Transport	ℳ 1,26¾
10 g Speck in Scheiben	„ 0,01½	15 g Butter	„ 0,03¾
3 „ Salz	„ 0,00¼	1 Eßlöffel starke Jus	„ 0,03½
Transport	ℳ 1,26¾		ℳ 1,34

Zubereitung: Die Wachtel wird sauber gerupft, gesengt. der Hals abgeschlagen und die Füße umgebogen. Man reibt sie mit feinem Salz

ein, und umbindet sie mit zierlicher Speckplatte. Dann bräunt man Butter in einem Topf und brätet die Wachtel, unter häufigem Begießen, in 20 Minuten gar. Der Speck wird in den letzten 5 Minuten abgenommen, damit die Brust Farbe bekommt. Man kann sie auch im Ofen bei 120° 15 Minuten braten. Den Fond der Wachtel kocht man mit Jus ab.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

42. Gebratene Schnepfe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Schnepfe	<i>M</i> 5,00		Transport <i>M</i> 5,40 $\frac{1}{4}$
20 g Speck	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	1 halbe Semmel	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
50 „ Butter	„ 0,12 $\frac{1}{2}$	5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{8}$ l Jus	„ 0,25	1 Prise Pfeffer	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
	<u>Transport <i>M</i> 5,40$\frac{3}{4}$</u>		<u><i>M</i> 5,42$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die Schnepfe wird sauber gerupft, gesengt, der Magen herausgenommen, die Eingeweide darin gelassen, 20 g Butter, Salz und Pfeffer in die Öffnung gethan, die Schnepfe mit einem Tuch sauber abgewischt, ganz mit Speck umwickelt, in brauner Butter, unter öfterem Begießen und Hinzufügen von etwas Jus, in 30 Minuten bei 110° gar

gebraten. Angerichtet wird die Schnepfe auf einigen in der Schnepfenbutter gerösteten Semmelscheiben, welche man durch die Sauce zieht.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Reste werden zu einem **Schnepfenpuree** verwendet. Alles Fleisch wird aus Haut und Knochen geschnitten und fein gewiegt. Die Knochen werden zerschlagen und mit 1 Eßlöffel Suppengrün, 40 g Butter, 5 g Mehl angebraten, mit $\frac{1}{4}$ l Brühe und 2 Eßlöffeln Madeira eine Sauce in $\frac{3}{4}$ Stunden hergestellt, welche durch ein Sieb gestrichen wird und mit 1 g Fleischextrakt, dem gewiegtten Fleisch und einer Prise Pfeffer heiß werden, aber nicht kochen muß. Übrige Schnepfensauce ist auch dazu zu verwenden.

43. Kleines Soufflee von Hühnerresten in Kästchen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

40 g gestoßenes, durch ein Sieb geriebenes, gebratenes od. gekochtes Hühnerfleisch . . .	<i>M</i> 0,32	Transport	<i>M</i> 0,35 $\frac{1}{4}$
1 Eßlöffel dicke Sahne. .	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	2 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,35 $\frac{1}{4}$	1 Theelöffel Parmesankäse	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
		1 Eigelb	„ 0,03
		1 Eiweiß	„ 0,02
			<i>M</i> 0,40 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Das gestoßene, durchgestrichene Puree eines gekochten oder gebratenen Huhns (es kann auch ein Rebhuhn, **Soufflee von Rebhuhn**, sein) mischt man mit der Sahne, dem Salz und Käse und dem Eigelb, zieht den steifen Schnee des Eiweißes darunter, füllt die Masse in ausgepinselte kleine Papier- oder Porzellankästen und backt sie 18—20 Minuten auf sauberem Blech bei 90°, richtet sie aber sofort an.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann dieses Gericht von jedem feinen Geflügelfleisch, **Kleines Soufflee von Geflügel in Kästchen**, bereiten.

c. Fische.

Einkauf. Jeder Fisch hat seine bestimmte Saison, in der er am wohl-schmeckendsten ist. In der Laichzeit ist kein Fisch gut.

Tote Fische.

- 1) Bei geschlachteten oder Seefischen muß das Fleisch fest sein, da es sich dann noch in dem Zustand der Totenstarre befindet und keiner Zersetzung unterlegen ist.

- 2) Die Haut muß straff über dem Fischfleisch liegen, Sezungen z. B., welche am Schwanz eine lose Haut haben und sich leicht abziehen lassen, haben nicht die wünschenswerte Frische.
- 3) Die Augen müssen klar sein, nicht milchig und tiefliegend.
- 4) Die Kiemen müssen frisch rot, auch noch schleimig sein. Fischhändler waschen sie öfter aus, wenn sie die Fische länger auf Lager haben.
- 5) Frische sogenannte grüne Heringe dürfen keinen dunklen Kopf haben.

Lebende Fische

kaufe man bei einem Fischhändler, welcher die Fische gut hält, indem er ihnen fortwährend gutes, frisches Wasser und geeignete Nahrung zuführt, da das Wasser auf den Geschmack von Einfluß ist.

Im ganzen ist das Fleisch der Fische mittlerer Größe schmackhafter wie das der großen. Man sehe darauf, recht lebende Fische einzukaufen, welche eine dunkle Farbe haben und nicht hell aussehen, auch nicht auf der Seite oder auf dem Rücken schwimmen.

Ist es heiß oder sehr kalt, lasse man sie lieber auf dem Markt töten.

da sie sonst sterben, oder stecke ihnen ein Stückchen Semmel mit Branntwein in das Maul, was sie lebend erhält, und auch beim Verschieken der Fische nach auswärts zu empfehlen ist.

Will man Fische aufheben, ist es gut, sie vorzubereiten und, ohne dafs sie im Wasser waren, auf Eis zu legen.

Forellen sollen erst kurz vor dem Kochen getötet werden.

Austern und Muscheln müssen fest geschlossene Schalen haben, die mühsam zu öffnen sind.

Gesalzene Fische, wie Heringe und Sardellen, dürfen nicht gelb aussehen, sondern weißlich und innen zart rosa: sie müssen stets in der Lake aufgehoben werden, welche darüber stehen muß.

Behandlung. Es ist wie beim Fleisch wichtig, dem Fisch die wertvollen Nahrungsstoffe zu erhalten. Man bereite ihn deshalb vor, wässere ihn nicht, sondern wasche ihn nur und übergebe ihn so schnell wie möglich dem Kochverfahren.

Ganze Fische sind durch die Haut geschützt und bleiben auch saftig und nahrhaft, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, da sie nicht auswässern können.

Fische in Stücken sollen aber in heißem Wasser oder heißem Fett

bereitet werden, damit die durch die Schnittwunden bloßgelegten Eiweißteile so schnell wie möglich gerinnen.

Das Abschrecken durch Bespritzen mit kaltem Wasser nach dem Kochen macht den Fisch blätterig, indem die ausgedehnten Fleischbündel sich schnell zusammenziehen und von einander reißen, wo sie kein Bindegewebe hält.

Das Salzen ist bei Fischen recht wichtig. Die Zeit des Kochverfahrens ist so kurz, daß die Sättigung des Kochwassers mit Salz reichlich vorgenommen werden muß, wenn das Salz dem Fischfleisch zu gute kommen soll. Natürlich richtet sich das Salzquantum sehr nach der Größe der Fische. Kleine, feine Fische bedürfen weniger Salz, da sie aber auch weniger Wasser und kürzere Kochzeit brauchen, gleicht es sich in der vorgeschriebenen Menge wieder aus. Kabeljau, Schellfisch und Dorsch kann man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Kochen in kaltes Salzwasser legen, damit sie den genügenden Salzgeschmack bekommen.

Gefrorene Fische müssen wenigstens 4 Stunden in der warmen Kühle sein, ehe sie gekocht werden dürfen. Häufig bekommt man im Winter rohen Fisch auf den Tisch, wenn diese Vorsicht nicht beachtet wird. Fleisch und Fisch dürfen nicht gefroren sein, sonst gerät keine von ihnen zu bereitende Speise.

Fischreste müssen von Haut und Gräten gelöst werden, und in eine Marinade von Essig und Fischwasser oder Fischwasser allein bis zum weiteren Gebrauch gelegt werden; sie verderben sonst, oder werden abschmeckend.

44. Tötung und Vorbereitung der Fische.

Die Fische haben mit wenigen Ausnahmen kein zähes Leben und sind daher leicht durch einige Schläge auf Kopf und Genick zu töten. Man legt ein altes Tuch über den Kopf und schlägt mit einem Beil dreimal darauf, während der Fisch auf einem Holzbrett liegt. Die schnellste Art Fische zu töten ist die, solchen, nachdem sie durch einen Schlag betäubt sind, durch einen Schnitt mit einem scharfen und spitzen Messer dicht hinter dem Kopf das Gehirn von der Wirbelsäule zu trennen. Man schuppt sie ab, indem man sie am Schwanz auf einem angefeuchteten Brett mit einem Tuch festhält und von da aus mit einem scharfen Messer schräg aber langsam nach aufwärts fahrend, die Schuppen ablöst, oder langsam streifenweise abhebt. Es muß dieses ruhig vorgenommen werden, weil die Schuppen sonst in der Küche umher fliegen.

Fische, die blau gekocht werden sollen, werden nicht geschuppt; man

behandelt sie sehr sorgsam, ohne den Schleim zu verletzen, auf einem feuchten Brett und schlachtet sie so spät wie möglich vor dem Kochen.

Man nimmt die Fische sorgfältig aus, indem man mit einem scharfen Messer einen möglichst kleinen Einschnitt längs des Bauches macht, aber stets das Ende und den Anfang des Darmes vorher löst und alles Eingeweide mit dem Zeigefinger herauszieht. Die innere dunkle Haut muß vollständig entfernt und der Fisch mit Wasser recht gesäubert werden. Will man die Fische ganz kochen, füllt man meistens Leber und Rogen, von Galle gereinigt und etwas gesalzen, wieder in den Bauch; eine lange abgebrühte Mohrrübe giebt dem Rückgrat Halt; man schiebt sie in den Fischbauch, schlägt die Bauchlappen herum, unwickelt den Fisch leicht mit Bindfaden und bindet ihn oben und unten, zur Vorsicht, am Fischheber an. Die Flossen und der Schwanz werden mit einer Schere hübsch zugestutzt. Die Hauptsache ist, den Fisch vor Zerplatzen zu bewahren, ihn festliegend, nicht hin und her schwimmend, zu kochen.

Fische in Stücken säubert man nach dem Zerschneiden innen, damit die Stücke rund bleiben.

45. Lachsforelle, Zander, Hecht, Karpfen blau zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Lachsforelle à		$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Schlei à $\frac{1}{2}$ kg	
$\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1,25 . . .	\mathcal{M} 0,62 $\frac{1}{2}$	\mathcal{M} 1,00	\mathcal{M} 0,50
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Zander à		Zuthaten.	
$\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1,00 . . .	„ 0,50	10 g Salz	\mathcal{M} 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{3}{8}$ kg ($\frac{3}{4}$ \mathcal{M}) Hecht à		1 Zweig Petersilie, Salat .	„ 0,05
$\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 0,90 . . .	„ 0,45	$\frac{1}{4}$ Citrone	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) Karpfen à		1 $\frac{1}{4}$ Wasser.	
$\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1,00 . . .	„ 0,50	20 g Butter, geschmolzen .	„ 0,05
			<hr/> \mathcal{M} 0.12 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Fische müssen auf einen Fischhalter oder, in Ermangelung, auf eine Serviette, in der eine Schüssel eingebunden ist, gestellt und angebunden werden, nachdem sie vorbereitet und mit soviel kaltem Wasser begossen wurden, daß sie bedeckt sind. Seefische sollten nur in Salzwasser gargekocht werden, ebenso Forellen. Blaue Fische müssen sehr vorsichtig auf angefeuchtetem Brett behandelt werden, damit der Schleim nicht beschädigt wird, und sollen dann nicht mit Essig, wie es so häufig geschieht, begossen werden, da sie leicht hart werden und das feine Aroma verloren geht. Nur im Notfall, wenn kein Schleim auf dem Fische ist, erhöht man

die Farbe durch einen Überguss mit heißem Essig und stellt die Fische dann, mit Papier bedeckt, $\frac{1}{4}$ Stunde in Zugluft. Großen Fischen schneidet man die Kiemen ans und umwickelt die Köpfe mit Bindfaden. Man bringt ganze Fische langsam zum Kochpunkt, läßt größere, von $1\frac{1}{2}$ kg an, leise 3—5 Minuten kochen und setzt sie dann zum Ziehen zurück; kleine Fische nimmt man gleich vom Feuer, wenn sie kochen, um sie gar ziehen zu lassen. Wenn das Fleisch an den Kiemen weiß, nicht mehr blutig ist, ist der Fisch gar. Man spült den Fisch, ehe man ihn anrichtet, etwas mit heißem Wasser ab, damit ja kein Schaum darauf bleibt, und richtet ihn, etwas mit kaltem Wasser bespritzt, aufrecht stehend an, und garniert ihn beliebig mit Grünem, Citronen, Fischleberstücken und ausgestochenen Kartoffeln n. s. w.

Man giebt braune, zerlassene oder zu Sahne geriebene Butter oder extra Saucen dazu.

Vielfach kocht man Fisch auch in Stücke geschnitten. Diese werden in das sprudelnd kochende Salzwasser gethan, übergewellt, und müssen dann noch 5 Minuten ziehen. Karpfenköpfe brauchen 5 Minuten länger, um nicht mehr blutig zu sein, oder müssen gespalten werden.

46. Forelle.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 lebende Forelle (ca. 175 g)	<i>M</i> 2,00
10 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
25 „ frische Butter à ¹ / ₂ kg <i>M</i> 1,60	„ 0,08
1 l Wasser.	<i>M</i> 2,08 ¹ / ₄

Zubereitung: Die lebende Forelle wird bis kurz vor dem Anrichten in kaltem Wasser gelassen. Nachdem die Forelle getötet, schlägt man ein feuchtes Tuch um die linke Hand, legt das Fischchen mit dem Rücken gegen die Finger, schneidet dicht am Kopf an der weichen Stelle ein, macht dann einen etwas längeren Einschnitt, löst unter dem Schwanz das Ende des Darms und zieht mit einem spitzen Messer oben die Eingeweide heraus, ohne die Forelle ganz aufzuschneiden. Sie muß innen ganz sauber sein. Dann nimmt man eine Nadel mit schwarzem Faden und sticht durch den Kopf, dann durch den Schwanz, letzteren an den Kopf mit dem Faden heranziehend, und bindet die beiden Fadenenden zusammen. Man legt den Fisch, nachdem das Wasser gut lauwarm und das Salz ganz aufgelöst ist, in den Kessel, bringt ihn vorsichtig zum Kochen und richtet ihn, sobald man bemerkt, daß er kocht, auf einer gekniffen Serviette über einen umgestülpten Teller ge-

legt, nach Belieben mit Citronenstückchen und Salatblättern garniert, an. Die Fäden entfernt man, schwere Forellen können 1 Minute ziehen. Forellen müssen sofort angerichtet werden und dürfen nicht stehen, sonst wird ihr Fleisch gelb.

Man serviert zu Salme geriebene oder schön angerichtete Butter dazu.

Geschlachtete Forellen haben den halben Preis, müssen aber mit gutem Essig übergossen werden und, mit Papier bedeckt, eine Viertelstunde vor dem Kochen in Zugluft stehen, sonst sehen sie unansehnlich aus.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Kleine Schleie** à 200 g können genau wie Forellen bereitet werden und sind fast ebenso schmackhaft. Sie müssen aber 10 Minuten im Kochwasser nach dem Aufkochen ziehen.

Kalte Forellen legt man in Aspik oder wärmt sie auf Dampf stehend auf.

47. Hecht oder Zander mit extra Sauce.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ <i>M</i>) Fisch	<i>M</i> 0,50	Transport	<i>M</i> 0,57 $\frac{1}{2}$
25 g Butter	„ 0,06 $\frac{1}{4}$	5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 „ geriebene Semmel.	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
Transport	<i>M</i> 0,57 $\frac{1}{2}$		<i>M</i> 0,58 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der Fisch wird nach No. 44 vorbereitet, die Rückenhaut abgezogen, der Fisch innen und außen gesalzen und gepfeffert, dick mit geriebener Semmel besiebt, mit Butter beträufelt und im Ofen, unter öfterem Begießen, mit der Butter gargebraten. Die Sauce wird ganz für sich bereitet; man kann Pilz-, Austern- oder Kapernsauce, auch Sardellensauce dazu anrichten oder auch noch mit dem Ansatz in der Pfanne 20 g Butter braun werden lassen.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

48. Grüner Fisch. Hecht, Zander, Schlei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100px;">⅓ kg (¾ ℔) Fisch . . .</td> <td style="width: 100px;">ℳ 0,75</td> </tr> <tr> <td>25 g Butter</td> <td>„ 0,06¼</td> </tr> <tr> <td>10 g kleingeschnittenes Sup- pengrün, besonders Petersilienwurzel . . .</td> <td>„ 0,01¾</td> </tr> <tr> <td>5 g Zwiebeln</td> <td>„ 0,00¼</td> </tr> <tr> <td>2 Pfefferkörner</td> <td>„ 0,00¼</td> </tr> <tr> <td>½ l Wasser. Transport</td> <td>ℳ 0,83½</td> </tr> </table>	⅓ kg (¾ ℔) Fisch . . .	ℳ 0,75	25 g Butter	„ 0,06¼	10 g kleingeschnittenes Sup- pengrün, besonders Petersilienwurzel . . .	„ 0,01¾	5 g Zwiebeln	„ 0,00¼	2 Pfefferkörner	„ 0,00¼	½ l Wasser. Transport	ℳ 0,83½	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 100px;">Transport</td> <td style="width: 100px;">ℳ 0,83½</td> </tr> <tr> <td>1 Citronenscheibe</td> <td>„ 0,01</td> </tr> <tr> <td>20 g Mehl</td> <td>„ 0,00¾</td> </tr> <tr> <td>½ Eßlöffel gew. Petersilie</td> <td>„ 0,02½</td> </tr> <tr> <td>15 g Salz</td> <td>„ 0,00¼</td> </tr> <tr> <td>1 Prise weißer Pfeffer . .</td> <td>„ 0,00½</td> </tr> <tr> <td>1 Eßlöffel süße Sahne . .</td> <td>„ 0,01¾</td> </tr> <tr> <td>5 g Butter</td> <td>„ 0,01¼</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border-top: 1px solid black;">ℳ 0,91¼</td> </tr> </table>	Transport	ℳ 0,83½	1 Citronenscheibe	„ 0,01	20 g Mehl	„ 0,00¾	½ Eßlöffel gew. Petersilie	„ 0,02½	15 g Salz	„ 0,00¼	1 Prise weißer Pfeffer . .	„ 0,00½	1 Eßlöffel süße Sahne . .	„ 0,01¾	5 g Butter	„ 0,01¼		ℳ 0,91¼
⅓ kg (¾ ℔) Fisch . . .	ℳ 0,75																														
25 g Butter	„ 0,06¼																														
10 g kleingeschnittenes Sup- pengrün, besonders Petersilienwurzel . . .	„ 0,01¾																														
5 g Zwiebeln	„ 0,00¼																														
2 Pfefferkörner	„ 0,00¼																														
½ l Wasser. Transport	ℳ 0,83½																														
Transport	ℳ 0,83½																														
1 Citronenscheibe	„ 0,01																														
20 g Mehl	„ 0,00¾																														
½ Eßlöffel gew. Petersilie	„ 0,02½																														
15 g Salz	„ 0,00¼																														
1 Prise weißer Pfeffer . .	„ 0,00½																														
1 Eßlöffel süße Sahne . .	„ 0,01¾																														
5 g Butter	„ 0,01¼																														
	ℳ 0,91¼																														

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, in 3—4 Stücke geschnitten und so ausgenommen, daß die Stücke rund bleiben. Die Leber muß indes vorher ganz herausgezogen werden und später 5 Minuten mit garziehen. Das Wurzelwerk und sämtliche Gewürze kocht man inzwischen schon mit Wasser, verdeckt, durch, damit das Wurzelwerk mit dem Fisch zugleich gar wird. Dann legt man die Fischstücke mit der Hälfte Butter und Salz in die Brühe und reguliert die Flüssigkeit, daß sie darüber steht, und läßt den Fisch, zugedeckt, in 15 Minuten langsam garziehen. In einem irdenen Topf schwitzt man das Mehl und 5 g gewiegte Zwiebeln mit der übrigen Butter, gießt Fischbrühe langsam dazu und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann rührt man die Sauce durch ein Sieb, läßt den Fisch und die Leber, nachdem die Petersilie zugefügt wurde, mit der Sauce heiß werden, fügt Sahne und eine Prise weißen Pfeffer dazu und richtet ihn, mit einem Stückchen harter Butter oben auf, an.

Zeitdauer der Bereitung: $1\frac{1}{2}$ Stunde.

49. Austern.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Dtzd. Austern	ℳ 2,50
1/4 Citrone	„ 0,02 ¹ / ₂
	<hr/> ℳ 2,52 ¹ / ₂

Zubereitung: Wenn man Austern selbst öffnen muß, bricht man sie, wenn kein Austernbrecher vorhanden, auf einem alten Tuch mit dem Knochenmesser auf, indem man die runde Seite nach unten, die flache nach oben und den Knoten nach außen legt, die linke Hand auf die Auster drückt und mit der rechten Hand das Knochenmesser hineindrückt und nach oben drückend scharf herumschneidet. Ist der Deckel abgenommen, säubert man sie mit einem kleinen Messerchen oder feinem Pinselchen und hat auch ein Töpfchen recht frisches kaltes Salzwasser zur Hand, um nicht ganz sanbere Austern durchzuziehen und abzupinseln.

Man legt gern eine Papiermanschette auf einen Teller, richtet die Austern darauf an und thut, wenn es erlaubt ist, ein Stückchen englischen Chesterkäse und Citronenachtel dazu.

In den Hansestädten entfernt man die Austernbärte, schneidet die Austern los und dreht sie auf der Schale um.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

50. Gebackene Austern.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

½ Dtzd. Holländer oder Holsteiner Austern	<i>M</i> 1,25
2 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
2 Eßlöffel gesiebte geriebene Semmel	„ 0,02 ¹ / ₂
20 g Butter	„ 0,05
	<hr/>
	<i>M</i> 1,32 ³ / ₄

Zubereitung: Die Austern werden von den Bärten befreit, die man zu Ansternsauce oder Austernsuppe verwenden kann. Sauber und möglichst abgetropft, wendet man die Austern schnell in der feinen, mit Salz gemischten Semmel um. Inzwischen muß die Butter in einer Pfanne gebräunt sein und müssen die Austern so schnell wie möglich, unter Umwenden, kroft darin gebacken werden, was in einer Minute geschehen ist, worauf sie so schnell wie möglich angerichtet oder als **Garnitur zu Spinat oder Fischen** verwendet werden.

Zeitdauer der Bereitung: ¹/₄ Stunde.

51. Fisch-Kotelett.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1/4 kg (1/2 M) Fisch . . .	M 0,40	Transport	M 0,51 1/4
20 g weisse Semmel . . .	„ 0,02 1/2	35 g Butter	„ 0,08 3/4
2 Eigelb	„ 0,06	1 Theelöffel Citronensaft .	„ 0,01
5 g Salz	„ 0,00 1/4	1 Theel. Kochsches Fleisch-	
20 g geriebene Semmel .	„ 0,02 1/2	pepton	„ 0,06 1/4
Transport	M 0,51 1/4	1 Theelöffel Petersilie . .	„ 0,03
			<u>M 0,70 1/4</u>

Zubereitung: Die abgeschälte Semmel wird in Wasser eingeweicht, trocken in einem Tuch ausgedrückt und in 10 g Butter auf dem Feuer trocken gerührt. Der sauber aus Haut und Gräten geschabte Fisch wird gewiegt und mit der fein mit Eigelb verriebenen Semmel gemischt, gesalzen und zu 2 kleinen Koteletten auf einem Brett geformt. In geriebener Semmel paniert, werden sie langsam in der Butter 8 Minuten gebraten, die Butter abgegossen, eine feine Mischung von Pepton, Petersilie und Citronensaft darüber gefüllt, und, zugedeckt, noch 5 Minuten gedünstet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

52. Kaviarbrötchen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

30 g Kaviar	<i>M</i> 0,48
1 Milchbrötchen	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
8 g Butter à $\frac{1}{2}$ kg <i>M</i> 1,60	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{8}$ Citrone	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
	<hr/>
	<i>M</i> 0,54 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Brötchen wird in feine Scheibchen geschnitten und mit weichgerührter oder gedrückter Butter bestrichen. Man nimmt einen silbernen Theelöffel und legt auf die Mitte jedes Brötchens damit ein Kaviarhäufchen, und richtet die Brötchen auf einem Glasteller mit einem Stückchen Citrone garniert an.

Mit Stahl darf man Kaviar nicht berühren, ebensowenig denselben drücken.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Kaviar soll stets zugedeckt und in kühler Temperatur stehen. Er darf nicht dunkel und suppig aussehen, sondern hell. Für Kranke ist der Kaviar beim Kauf wegen des Salzes vorher zu kosten.

53. Hering.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 neuer Hering	<i>M</i> 0,15
$\frac{1}{8}$ l Milch	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{8}$ l warmes Wasser.	
5 grüne Blätter	„ 0,00
$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,17 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Ein schöner, fleischiger Hering wird mit lauwarmem Wasser sorgfältig abgewaschen und 2 Stunden in einer Mischung von kalter, roher Milch und Wasser gelegt. Dann nimmt man ihn auf ein Porzellanbrett, macht an jeder Seite des Rückens, je 1 cm von der Mitte desselben entfernt, der Länge nach einen leichten Einschnitt und zieht die Haut vom übrigen ganzen Fisch ab. Dann schneidet man einen Streifen des Bauches ab, nimmt das Eingeweide sauber heraus und löst die Rückengräte (welche man aber auch im Fisch lassen kann) von innen vorsichtig vom Kopf bis zum Schwanz. Die Backen werden vom Kopf von beiden Seiten abgenommen. Nun spült man den Hering nochmals kalt ab und legt ihn auf einen Teller, schneidet ihn schräg in Stücke und garniert ihn mit frischen Blättern.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

54. Sardellen zu waschen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

35 g Sardellen M 0,11 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Sardellen, welche nicht trocken und gelb, sondern weifsrosig aussehen, und nicht holzig, sondern zart und geschmeidig sein müssen, was nur eine ältere, gute Sardelle ist, werden auf eine halbe Stunde in kaltes Wasser gelegt.

Nach dieser Zeit gießt man frisches Wasser auf und nimmt uoch einen Porzellannapf, halb mit Wasser gefüllt, zur Hand. Man legt die Sardelle auf die Innenfläche der linken Hand und wäscht mit der rechten Hand und Wasser die weisse Haut von beiden Seiten sorgfältig ab, indem man hin und her reibt. Dann teilt man sie, indem man oben am Kopf anfängt, den Rücken mit dem Daumen der rechten Hand dicht an der Gräte lang abzunehmen. Jede Sardellenhälfte unterliegt in dem zweiten Napf noch einer Säuberung, indem Flossen, Häutchen und Eingeweide sorgsam abgenommen werden und die Sardellenhälfte nachgespült wird. Man belegt Brötchen recht egal damit.

Zeitdauer der Bereitung: 40 Minuten.

55. Sardellenbutter.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

40 g Sardellen	<i>M</i> 0,12 ³ / ₄		Transport	<i>M</i> 0,25 ³ / ₄
17 „ Butter à 1/2 kg	<i>M</i> 1,60		1 Prise Pfeffer	„ 0,00 ¹ / ₄
30 „ „	„ 0,07 ¹ / ₂		1 Tropfen Citronensaft . . .	„ 0,00 ¹ / ₄
	Transport		<i>M</i> 0,25 ³ / ₄	

Zubereitung: Gut gewaschene und aus den Gräten gelöste Sardellen werden in einem Mörser mit 10 g feiner Butter gestofsen, durch ein Haarsieb gestrichen und mit 30 g zu Sahne geriebener Butter, einer Prise Pfeffer und einem Tropfen Citronensaft verrührt, angerichtet und verdeckt in einem Schälchen kaltgestellt.

Man kann auch gewiegte Kräuter daruntermischen.

Zeitdauer der Bereitung: ³/₄ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man benutzt Sardellenbutter zum Abschärfen von Saucen oder Würzen von Beefsteaks oder zum Streichen von feinen Brötchen.

Restverwendung: Die Gräten der Sardellen sind in Bouillon auszukochen und zu einer Sardellensauce zu verwenden. Der Napf, worin die Butter bereitet wurde, Sieb und Kelle sind darin abzuspülen, um Verluste zu verhüten.

F. Die Gemüse.

I. Blumenkohl.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g Blumenkohl = 1 Kopf	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,24 ¹ / ₂
1 Eigelb	„ 0,03	¹ / ₈ l Sahne	„ 0,12 ¹ / ₂
5 g Butter	„ 0,01 ¹ / ₄	1 Prise Zucker	„ 0,00 ¹ / ₄
5 „ Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄	8 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
¹ / ₁₆ l Blumenkohlwasser.		1 l Wasser.	
Transport	ℳ 0,24 ¹ / ₂		ℳ 0,37 ¹ / ₂

Zubereitung: Der Blumenkohl wird geputzt und in brausendem Salzwasser mit einer Prise Zucker 20 Minuten gekocht. Das Mehl schwitzt in einem irdenen Topfe in der Butter gar und wird mit der Sahne und dem Blumenkohlwasser aufgefüllt, kocht ein und wird im Wasserbad mit dem Eigelb dick gequirlt, und über den auf einem Tuch abgetropften, auf heißem Teller angerichteten Blumenkohl gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: ¹/₂ Stunde.

2. Schwarzwurzeln.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

5 Stück Schwarzwurzeln	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,13 ³ / ₄
10 g Butter	„ 0,02 ¹ / ₂	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
10 „ gerieb. weiße Semmel	„ 0,01 ¹ / ₄	¹ / ₄ l gute Bouillon	„ 0,20
Transport	ℳ 0,13 ³ / ₄	10 g Mehl zum Bestreuen	„ 0,00 ¹ / ₂
			ℳ 0,37 ¹ / ₄

Zubereitung: Die Schwarzwurzeln werden gewaschen und geputzt, und so lange mit Mehl bestreut, bis alle geputzt sind. Dann werden sie in 3 cm lange Stücke geschnitten, gewaschen und in ¹/₄ l heißer Bouillon, zugedeckt, schnell weich gekocht. Dann schwitzt man Butter und Semmel, gießt die Brühe dazu, kocht sie sämig, fügt die Schwarzwurzeln und Petersilie dazu und richtet das Gemüse an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch die Petersilie weglassen und das Gericht mit einem Eigelb abziehen.

3. Artischockenpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 große Artischoke . . .	<i>M</i> 0,40		
1 Theel. geriebene Semmel	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	1 Eigelb	„ 0,03
5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	10 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
2 Eßlöffel Sahne	„ 0,03 $\frac{1}{2}$	1 l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,45 $\frac{1}{4}$		
		Transport	<i>M</i> 0,45 $\frac{1}{4}$
			<u><i>M</i> 0,48$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die Artischoke wird zerschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und das Puree mit Butter, weißer geriebener Semmel und mit Sahne verrührtem Eigelb dick- und heißgerührt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von 200 g Blumenkohl. **Blumenkohlpuree.**

4. Artischockenbödenngemüse.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Artischockenböden . . .	<i>M</i> 0,40		
2 Eigelb	„ 0,06	$\frac{1}{8}$ l Artischockenwasser oder	
5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	Brühe oder Weißwein	„ 0,20
1 Eßlöffel gerieb. Semmel	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,48 $\frac{1}{2}$		
		Transport	<i>M</i> 0,48 $\frac{1}{2}$
			<u><i>M</i> 0,68$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die guten Artischokenböden werden gewöhnlich in eingemachtem Zustande genommen. Man schneidet sie in kleine Blättchen der Quere nach und sehmort diese in der Flüssigkeit, der Semmel und der Butter langsam $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann quirlt man die Eigelb daran, schmeckt das Gerieht mit Salz ab, und richtet es an.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

5. Spinat.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 l Spinat.	M 0,15		Transport	M 0,21 $\frac{3}{4}$
1 Eigelb	" 0,03		1 Theel. Kochsches Fleisch-	
$\frac{1}{2}$ Theel. geriebene Semmel	" 0,00 $\frac{1}{4}$		pepton	" 0,06 $\frac{1}{4}$
2 Eßlöffel süße Sahne . .	" 0,03 $\frac{1}{2}$		20 g Salz	" 0,00 $\frac{1}{2}$
	<u>M 0,21$\frac{3}{4}$</u>		2 l Wasser.	<u>M 0,28$\frac{1}{2}$</u>
Transport	M 0,21 $\frac{3}{4}$			

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen, in kochendem Salzwasser abgewellt, mit kaltem Wasser abgesehreckt und leise abgedrückt. Durch ein Haarsieb gestrichen, wird das Puree in einem irdenen Topf mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel geriebener Semmel, mit dem zerschlagenen Eigelb, welches mit Sahne und Pepton geschlagen ist, vermiseht und, heifs geschlagen, angerichtet. ¶

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

6. Stangenspargel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ Mandel = $\frac{1}{4}$ kg Stangen-		Transport	<i>M</i> 0,50 $\frac{1}{2}$
spargel	<i>M</i> 0,50	20 g Butter	„ 0,05
1 g Zucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Theel. gerieb. Semmel	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
4 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$ l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,50 $\frac{1}{2}$		<hr/>
			<i>M</i> 0,56

Zubereitung: Der Spargel wird gewaschen, mit einem feinen Messer dünn vom Kopf an, nach unten zu stärker, geschält, in gleichmäßige, gleich lange Stangen geschnitten, in ein kleines Bündel mit Bindfaden zusammengebunden, in kochendem Salzwasser mit 1 g Zucker, zugedeckt, weichgekocht, was ungefähr 20 Minuten bis $\frac{1}{2}$ Stunde dauert, je nach der Stärke des Spargels. Längeres Kochen macht ihn gelb und unschmackhaft. Er wird mit zwei Kellen vorsichtig herausgehoben. Man beseitigt das zusammenhaltende Garn und richtet die Spargel, die Köpfe aufeinanderliegend, an, indem man sie auf einen Haufen legt. Man richtet zerlassene oder braune Butter, in der etwas Semmel gebraten ist, daneben an; auch ist zu Sahne gerührte Butter sehr schmackhaft dazu. Man kann auch die Köpfe mit geriebener Semmel oder Parmesankäse beim Anrichten besieben. Zweckmäßigsind

die Spargelkochtöpfe mit Siebeinlage, worin man die Spargel leicht, auch ohne daß sie zusammengebunden werden, herausheben kann.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Bemerkung für den Einkauf: Der Spargel muß weiße Köpfe haben, keine gelben Rostflecke, und darf nicht verschiedenfarbig an der Oberfläche sein, was auf längeres Liegen im Wasser deutet. Er muß blendend weiß und noch nicht an der Schnittfläche stark betroeknet sein. Im Hause hält man ihn auf einen Tag, indem man ihn zur Aufbewahrung in ein nasses Tuch hüllt und kalt legt oder in feuchten Sand gräbt.

Besondere Bemerkungen: **Eingemachter Stangenspargel.** Nachdem ein Loch in die Mitte des Bodens der Büchse geschlagen und das Spargelwasser abgelassen wurde, wird die Büchse ringsherum hart am Rande geöffnet und in einen hohen Topf mit kochendem Wasser gesetzt. Das Spargelwasser wird erhitzt und wieder auf die Spargel gegossen, die so, zugedeckt, 10 Minuten darin stehen gelassen und dann angerichtet werden, nachdem man das Wasser zuvor abgoss und dann erst sorgfältig einige Stangen heransnimmt, und die anderen, die dann Luft bekommen haben, nachschüttet und sie weiter behandelt wie die Stangenspargel. Es ist besser, die Köpfe zuletzt aus der Büchse zu schütten, weil man sie mehr vor dem Zerbrechen schützen kann. Das Spargelwasser ist zu Suppen zu verwenden.

7. Grüner Spargel (point d'asperge).

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) = 1 Bund grüner		Transport	\mathcal{M} 1,53
Spargel	\mathcal{M} 1,50	3 g Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{10}$ l Bouillon	„ 0,05
2 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Eßlöffel süße Sahne	„ 0,01 $\frac{3}{4}$
2 „ Zucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 l Wasser.	
Transport	\mathcal{M} 1,53	10 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
			<u>\mathcal{M} 1,60$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die grünen Spargel werden mit einem feinen Messer geschält und in kleine Stückchen von 1 cm Länge geschnitten; dann kocht man sie in Salzwasser 4 Minuten, gießt sie auf ein Sieb und schmort sie, unter häufigem Umschwenken, in Butter weich, besiebt sie mit Mehl, streut Salz und Zucker darüber, und fügt Bouillon und Sahne dazu, schmeckt sie ab, und richtet sie an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Hopfenkeimchen** werden ebenso gekocht.

Restverwendung: Schalen zu Suppe.

8. Mohrrübenpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

100 g junge Karotten	<i>M</i> 0,10	Transport	<i>M</i> 0,30 ^{1/2}
1/4 l Bouillon	„ 0,20	5 g Butter	„ 0,01 ^{1/4}
1 Theel. geriebene Semmel	„ 0,00 ^{1/2}	1 Prise Zucker	„ 0,00 ^{1/4}
Transport	<i>M</i> 0,30 ^{1/2}		<u><i>M</i> 0,32</u>

Zubereitung: Die Karotten werden sauber geputzt und gewaschen, mit der Bouillon und der Semmel weichgekocht, durch ein Sieb gerührt, offen zu beliebiger Dicke eingekocht und mit Butter und Zucker abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

9. Schotenpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

3/8 l ausgepalte Schotenkerne	<i>M</i> 0,45 ^{3/4}	Transport	<i>M</i> 0,52 ^{1/4}
1 Eigelb	„ 0,03	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
2 Eßlöffel Sahne	„ 0,03 ^{1/2}	1 Prise Zucker	„ 0,00 ^{1/4}
Transport	<i>M</i> 0,52 ^{1/4}	1 „ Salz	„ 0,00 ^{1/4}
		1/4 l Wasser.	<u><i>M</i> 0,55^{3/4}</u>

Zubereitung: Die Schotenkerne werden gewaschen und mit dem Wasser recht weich gekocht, abgetropft, durch ein Sieb gerührt, mit Eigelb und Sahne heißgerührt und mit Salz und Zucker und soviel Schotenwasser wie man zur Verdünnung haben will, abgeschmeckt. Die gewiegte Petersilie streut man darüber. Auch dieses Puree kann man mit Fleischpulver nach Belieben versetzen, um ihm einen größeren Nährwert zu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

10. Weißes Bohnenpuree mit Krebsgeschmack.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g weiße Bohnen	ℳ 0,02 ⁵ / ₄	} 1/4 l Bouillon	Transport ℳ 0,45 ¹ / ₄
5 Krebse	„ 0,40		„ 0,20
10 g Butter	„ 0,02 ¹ / ₂		1 Eigelb
Transport	ℳ 0,45 ¹ / ₄	1 l weiches Wasser.	<u>ℳ 0,68¹/₄</u>

Zubereitung: Die Bohnen werden eine Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und langsam in weichem Wasser weichgekocht, ohne daß sie platzen, dann schüttet man sie auf ein Sieb, reibt sie durch, und bringt sie zurück in den Topf. Einige gekochte Krebse stößt man in einem Marmormörser, schwitzt sie mit Butter durch, füllt die durchgeriebenen

Bohnen und Bouillon dazu, und läßt sie in $\frac{1}{2}$ Stunde breiig kochen, dann rührt man sie durch ein Haarsieb und mit einem Eigelb über dem Feuer schnell heiß.

Zeitdauer der Bereitung: $2\frac{1}{2}$ Stunde.

II. Bouillonkartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g rohe geschälte Kartoffeln	M 0,02
$\frac{1}{2}$ l Bouillon	„ 0,40
1 Theelöffel Petersilie	„ 0,03
1 „ Kochsches Fleischpepton	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<u>M 0,51$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn es kocht, trocken abgossen. Dann füllt man entfettete, fertige, gesalzene Bouillon auf, läßt den Topf offen, und kocht die Kartoffeln langsam 1 Stunde, unter öfterem leisen Schütteln. Dann werden die Kartoffeln ganz weich und vollgesogen sein von der Brühe, und man schwenkt sie vor dem Anrichten mit Pepton und gewiegter Petersilie durch.

Zeitdauer der Bereitung: $1\frac{1}{4}$ Stunde.

12. Kartoffelpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g rohe geschälte Kartoffeln	ℳ 0,02
$\frac{3}{10}$ l Milch oder Sahne.	„ 0,18 $\frac{3}{4}$
5 g Butter	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
4 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{2}$ l Wasser.	<u>ℳ 0,22$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die sauber gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, durch ein feines Sieb gerührt und mit Milch oder Sahne glatt vermischt; über dem Feuer verschlägt man die übrige Milch mit dem sich wieder verdickenden Kartoffelbrei, so daß er alle Milch nach und nach aufnimmt und wie Schlagsahne aussieht, zuletzt kann etwas Salz und Butter dazu geschlagen werden. Der Brei muß 10 Minuten geschlagen werden.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Um ihn leichter und noch nahrhafter zu machen, zieht man das zu Schnee geschlagene Eiweiß zuletzt so darunter, daß man es nicht mehr sieht.

13. Reis à la Victoria.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feinsten Reis	ℳ 0,04
5 „ Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 l kochendes Wasser.	ℳ 0,04 ¹ / ₄

Zubereitung: Der Reis wird so lange in kaltem Wasser gewaschen, bis dasselbe ganz klar bleibt. Dann schüttet man ihn in stark kochendes Wasser mit Salz und läßt ihn 15—20 Minuten stark kochen. Wenn ein Körnchen sich zwischen Daumen und Zeigefinger zerreibt, ist er gar. Auf ein Sieb geschüttet, tropft er ab; dann läßt man so lange kaltes Wasser darüber laufen, daß die Körner sich von einander lösen. Wieder abgetropft, bringt man ihn in eine trockene Kasserolle, überdeckt diese halb mit dem Deckel, und setzt sie an die Seite des Feuers, damit der Reis vollkommen trocknet und heiß wird. Man hat ihn öfter zu schütteln, damit er sich nicht zusammensetzt. Wenn er ganz trocken ist, richtet man ihn auf heißer Schüssel, z. B. anstatt Kartoffeln, an.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Reis à la Victoria ist trocken mit jeder

beliebigen Sauce durchzuschütteln oder zu servieren, sei es Frikassee-, Tomaten- oder Curry-Sauce.

Restverwendung: Reste sind zu jeder Reisspeise zu verwenden.

14. Reis in Bouillon.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

60 g feinster Reis . . .	ℳ 0,04 ³ / ₄	Transport	ℳ 0,29 ¹ / ₄
1/4 l Bouillon	„ 0,20	1 Eigelb	„ 0,03
1 Theelöffel Cybils	„ 0,05	5 g Butter	„ 0,01 ¹ / ₄
Transport	ℳ 0,29 ³ / ₄	1 Eßlöffel Bouillon	„ 0,01 ¹ / ₄
			<u>ℳ 0,35¹/₄</u>

Zubereitung: Der Reis wird sauber gewaschen, im irdenen Topf mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht und auf ein Sieb geschüttet. Wenn er recht trocken abgetropft ist, wird er in einen irdenen Topf gebracht und, unter Umrühren, mit der Butter trocken geröstet. Dann übergießt man den Reis mit der guten, entfetteten Bouillon, und läßt ihn, unter häufigem Schütteln, nicht Rühren, offen weich kochen. Zum Schluß verbindet man ihn mit einem Eigelb, welches mit Bouillon und Cybils angerührt ist, und läßt ihn noch 1 Minute auf dem Feuer stehen. Man richtet diesen Reis gern zu Huhn, **Huhn mit Reis**, oder mit Hühnerfleisch gemischt an.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Cybils ist in diesem Falle besser als Pepton zur Verstärkung der Brühe, weil er die Farbe nicht verdirbt. Man kann statt des Eies auch eine durch ein Sieb gerührte Tomate verwenden, wo Säure erlaubt ist.

15. Milchreis.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feinsten Reis	ℳ 0,04
$\frac{2}{3}$ l Milch	„ 0,07 $\frac{1}{2}$
10 g Zucker	„ 0,00 $\frac{3}{4}$
1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
	<hr/>
	ℳ 0,12 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Der Reis wird zweimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und abgessen. Dann wird die Milch darauf gegossen, eine Prise Salz hinzugefügt, und der Reis, zugedeckt, unter häufigem Schütteln, recht weich eingekocht, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Apfelreis.** Der mit Wasser und 5 g

Butter gekochte Reis wird mit 3 Eßlöffel Apfelmus und 10 g Citronenzucker durchzogen und, mit Zucker und Zimmt bestreut, angerichtet.

Den Milchreis kann man noch mit einem in Milch zerschlagenen Ei gelb anrichten.

16. Reis in Rotwein.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feinsten Reis	<i>M</i> 0,04	Transport	<i>M</i> 0,48 ¹ / ₄
¹ / ₄ l Rotwein	„ 0,40	1 cm Kanehl	„ 0,00 ¹ / ₄
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	5 g Zucker	„ 0,00 ¹ / ₂
40 g Zucker	„ 0,03 ¹ / ₄	1 Eßlöffel Rotwein	„ 0,03
Transport	<i>M</i> 0,48 ¹ / ₄		<u><i>M</i> 0,52</u>

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser zweimal zum Kochen gebracht und, halb gar gekocht, abgessen; dann füllt man den Rotwein, Citronenzucker und Kanehl dazu, und schüttelt den Reis oft, bis er weich ist; dann süßt man ihn. Man spült den Napf mit Wein aus, streut ihn mit Zucker aus, und läßt den Reis darin erkalten. Gestürzt, giebt man ihn mit Sahne, wenn es erlaubt ist, oder mit einer Milch- und Eisauce.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

17. Maccaroni.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feine französische Maccaroni . . .	<i>M</i> 0,08
1 Eigelb	„ 0,03
$\frac{1}{8}$ l Sahne	„ 0,12 $\frac{1}{2}$
1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
5 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 l Wasser.	<u><i>M</i> 0,24</u>

Zubereitung: Die Maccaroni werden in 15 cm lange Stücke gebrochen und in kochendem Salzwasser, nach dem Abwaschen, weich gekocht, dann schüttet man sie auf ein Sieb. Sahne, Ei und Salz quirlet man zusammen, und dämpft die damit gemischten Maccaroni 10 Minuten.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch statt der Sahne kräftige Bouillon und 1 Eßlöffel Tomatenpuree verwenden, oder auch Milch.

18. Porridge von Oatmeal.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

25 g Oatmeal	<i>M</i> 0,02
1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
<u>³/₈ l Wasser.</u>	<u><i>M</i> 0,02¹/₄</u>

Zubereitung: Das Oatmeal wird mit kaltem Wasser glatt verrührt, eine Prise Salz zugefügt und 15 Minuten, unter Umrühren, langsam gargekocht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Oftmals wird kalte Milch oder Sahne dazu gereicht.

19. Hirse in der Form.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

100 g Hirse	<i>M</i> 0,06	Transport	<i>M</i> 0,12 ¹ / ₄
25 „ Zucker	„ 0,02	1 Eiweifs	„ 0,02
³ / ₁₆ l Milch	„ 0,03 ³ / ₄	5 g Zucker	„ 0,00 ¹ / ₂
1 Theelöffel Rosenwasser	„ 0,00 ¹ / ₂	1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	<u><i>M</i> 0,12¹/₄</u>	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
			<u><i>M</i> 0,16</u>

Zubereitung: Die Hirse wird dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt, erhitzt und abgegossen. Mit Milch und einer Prise Salz wird sie im irdenen Topf ausgequollen, mit dem Zucker, Citronenzucker und Rosenwasser abgeschmeckt und heiß mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Ein Porzellannöpfchen wird kalt ausgespült, mit Zucker ausgestrent und die Masse darin erkaltet. Gestürzt, giebt man kalte Frucht- oder Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt Milch kann man auch Apfelwein und 50 g Zucker nehmen, dann läßt man das Rosenwasser weg.

G. Die Kompotte.

I. Lazarettkompott oder Kompott von Katharinenpflaumen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

8 Stk. ($\frac{1}{8}$ %) franz. Pflaumen	M 0,18 $\frac{1}{2}$		Transport	M 0,18 $\frac{1}{2}$
oder		40 g Zucker	„	0,03
12 Stk. gute getrocknete Pflaumen	M 0,06	$\frac{1}{2}$ Theel. Citronenzucker	„	0,00 $\frac{1}{4}$
oder		1 g Kartoffelmehl	„	0,00 $\frac{1}{4}$
18 Stk. entkernte getrock- nete Pflaumen	M 0,10	5 „ Puderzucker	„	0,00 $\frac{1}{4}$
		$\frac{1}{4}$ l Wasser.		
Transport	M 0,18 $\frac{1}{2}$			M 0,22 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Pflaumen werden kalt abgewaschen, in einen irdenen Topf gethan, mit Wasser und Citronenzucker, welcher aber auch fehlen kann, zugedeckt, 2 Stunden eingewässert und $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam gedünstet. Mit einem Theelöffel sauber auf einer Glasschale angerichtet, bindet man den Saft leicht mit etwas in kaltem Wasser gelöstem Kar-

toffelmehl, kocht ihn stark ein, und übergießt durch ein Sieb das Kompott damit, das man uoch oben auf leicht mit Puderzucker übersiebt.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

2. Apfelmus.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ l (ca. 3 große) gute recht weiße Äpfel. am besten Hasenköpfe oder weiße Glockenäpfel . . .	<i>M</i> 0,15	Transport	<i>M</i> 0,15 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ Theel. Citronenzucker . . .	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	15 g feiner gesiebter Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
3 Eßlöffel Wasser.		Sind die Äpfel nicht sehr geschmackvoll: 1 Eßl. Weißwein und $\frac{1}{2}$ Thee- löffel Citronensaft . . .	„ 0,03 $\frac{1}{2}$
	<hr/>	Transport	<i>M</i> 0,20
	<i>M</i> 0,15 $\frac{1}{4}$		

Zubereitung: Die Äpfel werden von der Blume oben befreit, so schnell wie möglich geschält, in Achtel geschnitten, und in einer gut emaillierten Kasserolle auf sehr hellem Feuer mit 3 Eßlöffel Wasser, zugedeckt, unter öfterem Schütteln, schnell weich gekocht. Warm gießt man sie gleich auf ein grobes Haarsieb über eine Schale, und schüttet das Apfelwasser in ein Töpfchen, damit das Mus nur nach Bedürfnis verdünnt oder eventuell durch Weißwein verdünnt werden kann, wenn es der Geschmack nötig macht.

Man reibt nun die Äpfel schnell erst durch das gröbere Sieb, dann durch ein feines Haarsieb, schlägt sie mit dem Zucker, dem Citronenzucker und der nötigen Flüssigkeit, die also aufser dem Apfelwasser noch aus Weifsw ein und Citronensaft bestehen kann, mit einem kleinen Schnceschläger schaumig, und richtet das Apfelmus recht sauber an.

Zu Wildbraten setzt man das fertige Apfelmus wohl in das Wasserbad, und giebt es warm dazu. Man vermischt das Apfelmus gern mit dem steifen Schuce von 2 Eiweiß.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

3. Feines Apfelkompott von Borsdorfer Äpfeln.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

3 Äpfel	<i>M</i> 0,11 ¹ / ₄
3 Eßlöffel Weifsw ein oder Apfelwein	„ 0,09
20 g Zucker	„ 0,01 ¹ / ₂
1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,00 ¹ / ₂
¹ / ₈ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,22¹/₄</u>

Zubereitung: Die Äpfel werden recht rund, möglichst mit einem gerippten Buntschneidmesser, geschält und in Viertel geschnitten, nachdem

mit einem Apfelbohrer das Kernhaus ausgestochen; in einem irdenen Topf werden Wasser, Wein, Citronensaft und Zucker aufgekocht, die Äpfel nebeneinander gelegt und, unter öfterem Wenden, weich und durchsichtig geschmort, ohne daß sie zerfallen dürfen. Man nimmt sie einzeln mit einem silbernen Löffel heraus, kocht den Saft ein, richtet die Äpfel an. und füllt den eingekochten Apfelsaft, erkaltet, darüber.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch das Kompott von gleichmäßig geschnittenen Äpfeln bereiten und mit Achteln einer Apfelsine vermischen: **Apfelsinen- und Apfelkompott.**

4. Gebratene Äpfel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Kalvillen	fl	0,40
40 g Kandiszucker	„	0,03 $\frac{1}{4}$
		<hr/>
	fl	0,43 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Man höhlt das Kernhaus der Äpfel recht egal aus, doch so, daß die Blume als Boden bleibt, füllt gestoßenen Kandi in die Äpfel und bratet sie $\frac{1}{2}$ Stunde in heißer Röhre.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Äpfel werden gern von Hustenden gegessen.

5. Prünellenkompott.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g trockene Prünellen	ℳ 0,10 $\frac{1}{2}$	Transport	ℳ 0,14
30 „ Zucker	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	1 Stück Zimmt	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Theelöffel Citronenzucker	„ 0,01	2 Eßlöffel Weißwein oder	
Transport	ℳ 0,14	Apfelwein	„ 0,06
		$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<u>ℳ 0,20$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die Prünellen werden auseinandergespült, gewaschen und mit dem Wasser, Zimmt, Zucker und Citronenzucker, zugedeckt, weichgekocht. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft mit Weißwein oder Apfelwein ein und füllt ihn, erkaltet, über die Früchte.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch das Kompott durch ein Sieb reiben und mit gesüßtem Eischnee 10 Minuten im Ofen überbacken.

6. Feigenkompott.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g groÙe getrocknete Feigen à 1/2 kg (1 \mathcal{H})	\mathcal{M} 0,80	\mathcal{M} 0,20
1 EÙlÙffel Citronenzucker	„	0,03
1/8 l Malaga	„	0,50
3/8 l Wasser.		<u>\mathcal{M} 0,73</u>

Zubereitung: Die Feigen werden abgewaschen, zerschnitten und eine Nacht in Wasser gelegt. Man kocht sie in einem irdenen Topf mit demselben Wasser weich, rührt sie durch ein Haarsieb und den Brei mit Citronenzucker und Malaga auf dem Feuer zu Gelee. Zuweilen ist wohl das undurchgestrichene Feigenkompott erlaubt.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

7. Getrocknete Besinge. Kompott bei Dysenterie.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g getrocknete Besinge	\mathcal{M} 0,02 1/2
30 „ Zucker	„ 0,02 1/2
3 „ Kartoffelmehl	„ 0,00 1/4
3/8 l Wasser; 1 EÙlÙffel Wasser.	<u>\mathcal{M} 0,05 1/4</u>

Zubereitung: Die getrockneten Besinge werden gewaschen, einige Stunden in kaltem Wasser im irdenen Topfe aufgeweicht, mit Zucker über langsamem Feuer gar und breiig gekocht, das in kaltem Wasser gelöste Kartoffelmehl kalt angerührt, und noch 5 Minuten gekocht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

8. Besinge, Heidelbeeren oder Bickbeeren zu schmoren.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{2}$ l Besinge	<i>M</i> 0,10	Transport	<i>M</i> 0,13
35 g Zucker	„ 0,02 $\frac{3}{4}$	2 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 kleines Stück Zimmt	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,13	1 Eßlöffel Wasser.	<i>M</i> 0,13 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Besinge werden verlesen, auf einem Sieb gewaschen und mit Zucker durchgeschwenkt, mit Citrouenschale und Zimmt langsam $\frac{1}{4}$ Stunde im irdenen Topf geschmort, mit in Wasser gelöstem Kartoffelmehl sämig gemacht und angerichtet. Die Gewürze entfernt man.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit $\frac{1}{4}$ l Wasser verdünnt und 5 g Kartoffelmehl verkocht zu Suppe, **Besingsuppe**, **Heidelbeersuppe**.

9. Geschälte Pflaumen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1/2 l Pflaumen	ℳ 0,15
20 g Zucker	„ 0,01 1/2
1 „ Kartoffelmehl	„ 0,00 1/4
1 Eßlöffel Weißwein	„ 0,03
2 „ Wasser.	<u>ℳ 0,19 3/4</u>

Zubereitung: Frische blaue Pflaumen legt man einen Augenblick in heißes Wasser, zieht die Haut ab, läßt den Kern darin und legt sie sofort in den kochenden, mit Wasser gelösten Zucker, da sie sich sonst färben, und schmort sie weich. Zuletzt fügt man 1 Löffel Weißwein hinzu, welcher mit einer Prise Kartoffelmehl verrührt wurde. Beides kann aber auch fehlen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

10. Erdbeeren.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1/2 l Gartenerdbeeren oder }	ℳ 0,50
1/2 l Walderdbeeren }	
40 g Zucker	„ 0,03 1/4
1 Eßlöffel Wasser.	<u>ℳ 0,53 1/4</u>

Zubereitung: Die Erdbeeren werden von den Stielen befreit, in dem dick eingekochten Zuckersirup übergewellt und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der Saft wird dick eingekocht und, erkaltet, darübergegossen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

II. Pfirsiche und Aprikosen zu schmoren.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Stück Pfirsiche oder Aprikosen (\mathcal{M} 0,20)	\mathcal{M} 0,40
40 g Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
2 abgezogene Kerne.	
2 Eßlöffel Wasser.	
	Pfirsiche \mathcal{M} 0,43 $\frac{1}{4}$
	Aprikosen „ 0,23 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Pfirsiche oder Aprikosen werden mit einem scharfen Messer halbiert, egal jede Hälfte geschält und sofort einzeln in den schon bereitstehenden, kochenden, geläuterten Zucker geworfen, die aufgeschlagenen, enthülsten Kerne dazugethan und aufmerksam leise bis ans Kochen kommen gelassen. Sie müssen mehr gar ziehen. Dann werden

sie einzeln angerichtet, der Saft dicklich eingekocht und das Kompott, erkaltet, damit bezogen.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

12. Ananaspuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g Ananas ganze Frucht von einer amerik. Ananas	<i>M</i> 0,75
65 „ Zucker	„ 0,05 $\frac{1}{4}$
1 g Kartoffelmehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
3 Eßlöffel Ananassaft.	<u><i>M</i> 0,80$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Der Ananassaft der Büchse kocht in einem irdenen Topf mit dem Zucker dick ein. Die ganze Frucht oder die dicke Scheibe reibt man auf einem groben Reibeisen und fügt das Puree zu dem Saft, kocht es zusammen etwas, bindet es mit in 1 Eßlöffel kaltem Saft angerührtem Kartoffelmehl und läßt es erkalten. Man kann dasselbe auch von frischen geschälten Früchten bereiten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

13. Geschmorte Birnen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Stck. Beure blanc Birnen (od. 1 Duchesse d'Angoulême <i>M</i> 1,50).	<i>M</i> 0,20
40 g Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01
$\frac{1}{4}$ l Wasser.	<u><i>M</i> 0,24$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Die Birnen werden recht egal geschält, sind sie größer, geviertelt oder geachtelt, das Kernhaus sehr sauber herausgenommen, der Stiel gekürzt und abgeschabt, und die Birnenstücke mit Wasser, Citronensaft und Zucker im irdenen Topf recht langsam, zugedeckt, unter öfterem Schütteln, weichgeschmort. Sie müssen alle gleichmäfsig weich sein. Man richtet sie in der Glasschale recht sauber einzeln an und übergießt sie mit sämig eingekochtem Saft. Sollten die Birnen kein Aroma haben, hilft man ihnen im Geschmack noch mit etwas Weißwein oder Citronensaft nach.

Zeitdauer der Bereitung: $1\frac{1}{2}$ Stunde.

H. Die Eierspeisen.

I. Das weiche Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier ℳ 0,10
 $\frac{1}{2}$ l Wasser.

Zubereitung: Das Ei wird sanber gewaschen und mit dem Löffel langsam, möglichst auf einem Sieb oder in einem Netz, in $\frac{1}{2}$ l sauberes, kochendes Wasser gelegt, damit die Hitze überall gleichmäfsig das Ei trifft, welches 1 Minute aufwallen mufs. Dann wird der Topf vom Feuer genommen und bleibt 5 Minuten auf der Platte, ohne zu kochen, fest zugedeckt, stehen, worauf das Ei herausgenommen wird. Frische Eier bedürfen reichlicherer Zeitdauer, besonders weil man ihnen Zeit geben mufs, einen Teil des Eiweisses in das Kochwasser treten zu lassen, sonst würden sie platzen. Je älter das Ei, je leichter und verdickter ist das Eiweifs, je kürzere Zeit darf es kochen. Wir verstehen Eier von 50 g bis 55 g Schwere. Die Eier werden in einer zur Krone gebogenen Serviette oder auf einem Haufen Salz in extra Eierbehältern angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann so bereitete Eier eine geraume Zeit in warmem Wasser von 40—50° liegen lassen, ohne daß sie sich verändern. Um ganz sicher zu gehen, daß das Ei genau den wünschenswerten Grad der Erwärmung bekommt, schlägt man es auch wohl in ein kleines Wasserglas, welches man in kochendes Wasser setzt und so lange darin läßt, bis man die wünschenswerte Veränderung des Eies sieht. Man serviert das Ei im Glas, welches man abtrocknet.

2. Das pflaumweiche Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Ei zur Garnitur M 0,05

1 l Wasser.

Zubereitung: Dieselbe wie No. 1, nur 2 Minuten kochen und 5 Minuten stehen lassen.

Das Ei wird gleich mit kaltem Wasser abgeschreckt, vorsichtig die Schale durch Klopfen auf den Tisch gelöst und entfernt, mit scharfem Messer auf einem Teller jedes Ei der Länge nach aufgeschnitten und zum Garnieren von Spinat und Ragouts verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

3. Das Fallei oder verlorene Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier	ℳ 0,10
½ Theelöffel Kochessig	„ 0,00¼
5 g Salz	„ 0,00¼
1 l Wasser.	<u>ℳ 0,10½</u>

Zubereitung: Das Wasser muß sieden und wird mit Salz und Essig gemischt. Ein Napf mit kaltem Wasser steht bereit. Ein Tassenkopf nimmt das sorgfältig geöffnete frische Ei auf und dann läßt man es schnell aus der Tasse in das heiße Wasser gleiten. Mit der anderen Hand nimmt man vorher einen Schaumlöffel und verhindert, indem man ihn zum Zusammenschieben des Eies benutzt, daß das Ei im Kochwasser zu sehr verläuft. Hat sich eine genügend starre, geronnene Eiweißschicht um das Gelbe gebildet, nimmt man die Eier mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in das kalte Wasser, beputzt sie mit einem Messer von daranhängendem Eiweiß, daß sie sauber und egal aussehen, und legt sie in die Terrine oder erwärmt sie einen Augenblick in der Brühe.

Zeitdauer der Bereitung: Mit Beputzen 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Die Falleier können früh bereitet werden und bis zur Erwärmung in kaltem Wasser stehen.

4. Setzei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier	<i>M</i> 0,10
15 g Butter	„ 0,03 ³ / ₄
1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00 ¹ / ₂
	<hr/>
	<i>M</i> 0,14 ¹ / ₂

Zubereitung: Die Butter wird auf einem Teller oder emailliertem Geschirr geschmolzen, die Eier vorsichtig geöffnet und auf den Teller geschüttet, mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer bestreut, worauf sie langsam gerinnen müssen. Das Eiweiß um das Gelbe herum muß weiß, auf dem Gelb aber noch durchsichtig sein. Mit einem Glase sticht man die unregelmäßigen Eiweißteile ab, und richtet mit einer dünnen Blechschaukel die runden Setzeier auf der heißen Schüssel an. Frische Eier sind erforderlich. Einige Petersilienzweige oder Zweige von Mohrrübenkraut garnieren die Schüssel. Man kann sie aber auch auf demselben Teller, auf dem sie bereitet wurden, zu Tisch geben.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Minuten.

5. Eier mit Tomaten.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 schöne Tomate	<i>M</i> 0,20	Transport	<i>M</i> 0,40 ¹ / ₄
2 Eier	„ 0,10	1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00 ¹ / ₂
1 Eßlöffel Öl	„ 0,10	10 g Butter	„ 0,02 ¹ / ₂
2 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄	1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,40 ¹ / ₄	1 g Fleischextrakt	„ 0,01 ¹ / ₂
			<i>M</i> 0,45

Zubereitung: Die Tomate hält man einen Augenblick in heißes Wasser, zieht die Haut ab, schneidet sie quer auf, nimmt die Kerne heraus und läßt sie, mit Salz und Pfeffer bestreut, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam in heißem Öl dünsten. Dann richtet man sie mit einem Löffel an, legt auf jede Hälfte ein Setzei, und gießt die Sauce, mit 1 g Fleischextrakt verköcht, durch ein Sieb darüber.

Zeitdauer der Bereitung: 1¹/₄ Stunde.

6. Verrühren des Eigelb mit Saucen und Suppen.

Das Eigelb kann eine Sauce oder Suppe nicht allein schmackhafter, sondern auch ansehnlicher und nahrhafter machen.

Man hat 3 Gefäße zur Hand und schlägt das Ei stets über ein anderes Gefäß als in dem, in welchem man es vorbereiten will, auf. Unklare oder schlechte Eier verderben leicht die ganze Speise. Hat man die Beschaffenheit geprüft, entfernt man durch Ablaufen das Eiweiß, indem man das Eigelb von einer Eierschale in die andere schüttet, bis man nur das Eigelb in einer Schale behält. Man nimmt den Hahntritt, ein festes Häutchen, mit einem Theelöffel heraus und setzt nun auf ein Eigelb einen Eßlöffel kalter, zu der Speise gerade passender Flüssigkeit zu. Die Suppe oder Sauce wird vom Feuer genommen und eine Kelle voll heißer Flüssigkeit zu der Eimasse gerührt und diese durch ein feines Sieb, unter tüchtigem Schlagen, zu der ganzen Quantität der Speise gefügt. Fleischpurees zum Verdicken von Suppe rührt man mit dem durch einige Löffel Flüssigkeit verdünnten Ei an, und schlägt es dann in die Suppe oder Sauce, welche nur noch bis 60° R. erwärmt werden darf, sonst gerinnt das Hühnerei und auch das Eiweiß des Fleisches. Verdünntes Eigelb kann mehr erwärmt werden, ehe es gerinnt.

Will man mit Ei versetzte Suppen und Saucen warm halten, muß man sie in ein Wasserbad von 60° stellen. Man wärmt Reste derselben am besten auf, indem man sie zu 10 g in 10 g Butter geröstetem Mehl langsam zufüllt und heisrührt, was das Gerinnen verhindert.

7. Eiweißklöße in Milch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eiweiß	<i>M</i> 0,04	Transport	<i>M</i> 0,13 $\frac{1}{2}$
20 g Zucker	„ 0,01 $\frac{3}{4}$	15 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
$\frac{3}{8}$ l Milch	„ 0,07 $\frac{1}{2}$	1 Eigelb	„ 0,03
$\frac{1}{4}$ Theel. Citronenzucker .	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Theelöffel Vanillezucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,13 $\frac{1}{2}$		<i>M</i> 0,19

Zubereitung: Das Eiweiß wird mit einer Gabel zu steifem Schnee geschlagen. Den Hahntritt nimmt man mit dem Theelöffel vorher heraus und schlägt das Eiweiß in guter kalter Luft. Die Luft bildet einen Teil der Speise, in der sie eingeschlossen wird. Um die Reibung beim Schlagen zu vermehren, fügt man gern eine kleine Prise Salz oder Zucker hinzu.

Ist der Eiweißschnee steif, wird er mit 15 g Zucker vermischt. Die Milch wird heifs gemacht, mit 20 g Zucker und etwas Citronenzucker aufgekocht, der Schnee mit einem Löffel als Klöße hineingelegt und 4 Minuten leise gekocht; sie dürfen sich nicht berühren. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und verquirlt die Milch mit dem Eigelb und Vanillezucker, welche, nachdem sie angezogen haben, über die Eiweiß-

klöße angerichtet werden. Liebt man die Suppe dicker, verrührt man 3 g Kartoffelmehl mit dem Eigelb.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

8. Hoppelpoppel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	<i>M</i> 0,03
65 g Puderzucker	„ 0,05 $\frac{1}{4}$
	<hr/> <i>M</i> 0,08 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Das Eigelb wird mit einem Theelöffel mit dem nach und nach zugefüllten Puderzucker stark 20 Minuten geschlagen. Das Glas, worin das geschehen ist, muß sorgfältig am Rand feucht abgewischt werden, oder die Masse wird in einem anderen Gefäß mit sauberem Löffel angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Mischung mit einem Eßlöffel Tokayer, Malaga, Citronensaft, Cognak, Bordeauxwein oder Apfelsinensaft sehr verändern oder aneh das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazufüllen.

9. Eiweiß in angenehmer Form.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eßlöffel süße Sahne	<i>M</i> 0,01 ³ / ₄
1 Eiweiß	„ 0,02
1 Eßlöffel Cognak	„ 0,10
1 Theelöffel Zucker	<u>„ 0,00¹/₄</u>
	<i>M</i> 0,14

Zubereitung: Das frische Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, langsam die Sahne dazugeschlagen, dann mit dem Cognak und dem Zucker vermischt und löffelweise verabreicht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

10. Geschlagenes Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Ei	<i>M</i> 0,05
1 Prise Salz	<u>„ 0,00¹/₄</u>
	<i>M</i> 0,05 ¹ / ₄

Zubereitung: Das ganze Ei wird mit einer Prise Salz in einem Wasserglase so lange geschlagen, bis das halbe Wasserglas voll Eischaum ist. Man schlägt aber nur in guter Luft, da diese ein Teil der Speise ist.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

II. Rührei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier	<i>M</i> 0,10
1 Eßlöffel Milch	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
15 g Butter	„ 0,03 $\frac{3}{4}$
2 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
	<u> </u>
	<i>M</i> 0,14 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Eier werden mit der Milch und dem Salz in einem Topf zerquirlt. Die Butter wird in einem emaillierten Topf geschmolzen. Die Eier und die Zuthaten werden dazugethan, mit einem kleinen Quirl stark verklopft und langsam am Boden des Topfes hin und her geschlagen, bis die ganze Flüssigkeit sich in einen breiigen, gleichmäßigen Zustand verwandelt hat. Auf heißer Stelle wird es noch 1 Minute mit dem Löffel hin und her geschoben, und auf einer heißen Schale angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Rührei mit Schnittlauch:** $\frac{1}{4}$ Theelöffel geschnittenes Schnittlauch streut man nach Geschmack darüber, Pfeffer nach Erlaubnis.

Rührei mit Schinken: Man schneidet 65 g schönen, mageren rohen Schinken in kleine, gleichmäßige Würfel, und garniert sie um das Rührei.

Lachsschinken ist hierzu sehr zu empfehlen, welcher zart und wenig geräuchert vom Rücken des Schweines gemacht wird. (S. Adresse im Anhang.)

12. Omelette.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier	<i>M</i> 0,10	Transport	<i>M</i> 0,18 $\frac{3}{4}$
2 Eßlöffel Milch	„ 0,00 $\frac{3}{4}$	2 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
20 g Butter	„ 0,05	1 Prise Pfeffer	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
1 Theelöffel Kräuter	„ 0 03	1 Eßlöffel Parmesankäse	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
	<hr/>	2 „ Bratensauce	<hr/>
Transport	<i>M</i> 0,18 $\frac{1}{4}$		<i>M</i> 0,22 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Man quirlt die Eier, Milch, Pfeffer und Salz schnell 1 Minute zusammen (nicht länger), gießt die Masse in die mit geschmolzener Butter angefeuchtete Pfanne (die möglichst zu Eierspeisen reserviert

werden sollte, da diese sehr empfindlich sind), schüttelt sie hin und her und läßt, wenn die Masse dicht geworden, das Omelette auf Papier gleiten, faßt die Zipfel, nachdem man das Omelette mit beliebigen Dingen, wie Kräuter oder ein kräftiges Haehée von Fleisch belegt hat, und rollt es dadurch zusammen, daß man das Papier überkippt. Dann läßt man das Omelette auf die heiße Schüssel gleiten, bestrent es mit Kräutern, und, falls erlaubt, mit Parmesankäse, und übergießt es mit kräftiger Bratensauce. Zu Omelette als süße Speise läßt man den Pfeffer weg, füllt das Omelette mit Fruchtmus oder Gelee und bestrent es mit feinstem Puderzucker.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

13. Soufflee auf der Pfanne oder in der Form.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eigelb	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,17 ¹ / ₄
2 Eiweiß	„ 0,04	1/4 Theel. Citronenzucker .	„ 0,00 ¹ / ₄
50 g Puderzucker	„ 0,04	1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 Eßlöffel Citronensaft	„ 0,03 ¹ / ₄	8 g Butter	„ 0,02
Transport	ℳ 0,17 ¹ / ₄	1 „ Mehl	„ 0,00 ¹ / ₄
			<u>ℳ 0,20</u>

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde zu Schaum verrührt, der Citronensaft und Citronenzucker nach und nach dazugerührt, 1 Prise Mehl, Salz und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen. In einer kleinen Pfanne oder in einer Form wird Butter geschmolzen, die Masse daraufgefüllt und langsam 5 Minuten gebacken. Dann läßt man das Soufflee halb auf einen Teller gleiten und kippt es dann über, so daß es zusammengeschlagen ist. Man besiebt es mit Zucker und richtet es mit Gelee an.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

14. Feines Citronensoufflee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

3 Eigelb	<i>M</i> 0,09		Transport <i>M</i> 0,29 $\frac{1}{4}$
Der Schnee der 3 Eier.	„ 0,06	1 Eßlöffel Citronensaft.	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
45 g Butter	„ 0,11 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$ Theel. Citronenzucker.	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
45 „ Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{2}$	3 g Butter	„ 0,00 $\frac{3}{4}$
			<i>M</i> 0,34 $\frac{1}{4}$
	Transport <i>M</i> 0,29 $\frac{3}{4}$		

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker, der Butter, dem Citronenzucker, dem durchgossenen Citronensaft, unter stetem Rühren,

an bain-mari dick gerührt, wie etwa ein dickes Rührei. Die Masse muß, unter öfterem Umrühren, erkalten, und wird genau mit dem Schnee von 3 Eiweiß vermischt. Das Förmchen wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und entweder $\frac{1}{2}$ Stunde, zugedeckt, an bain-mari gekocht, oder 20 Minuten bei 100° im Ofen gebacken, doch der Fuß der Form im Wasser stehend. Ein Tassenkopf ist im Notfall dazu zu verwenden.

¹Zeitdauer der Bereitung: $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Speise ist sehr zu verändern und eine der feinsten und nahrhaftesten warmen süßen Speisen.

Aprikosensoufflee: Statt Citronensaft werden mit der übrigen Masse 20 g Aprikosenmarmelade mit abgerührt.

Fruchtsoufflee: 25 g feingeschnittene bunte eingemachte Früchte (sogenannte Melange) werden nach dem Abrühren dazugemischt.

Als Rand, feine Kompotte, in der Mitte anzurichten. Dieser wird im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Ananassoufflee: Die Form wird mit Ananasscheiben ausgelegt und kleine Ananaswürfel mit der Masse vermischt. Die Form wird mit gebuttertem Papier ausgelegt und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Man serviert betreffende Fruchtsaucen oder Chaudeau dazu.

15. Schokoladensoufflee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

45 g Schokolade	<i>M</i> 0,13 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,17 $\frac{3}{4}$
1 Eßlöffel Wasser.		3 Eigelb	„ 0,09
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Vanillezucker	„ 0,00 $\frac{3}{4}$	3 Eiweiße	„ 0,06
45 g Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{2}$	1 Tropfen Öl	„ 0,01
Transport	<i>M</i> 0,17 $\frac{3}{4}$		<i>M</i> 0,33 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Schokolade wird gerieben und in gelinder Wärme mit dem Wasser aufgelöst. Der Vanillezucker und der Zucker werden mit den Eigelb schaumig geschlagen und dann mit der aufgelösten Schokolade gemischt. Den Schnee der Eiweiße zieht man genau unter die Masse, füllt sie in ein mit Öl ausgepinseltes Auflaufförmchen und backt den Auflauf 10—15 Minuten bei 90°.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

16. Englische nahrhafte Milchcrème.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ l Milch oder Sahne	<i>M</i> 0,25	Transport	<i>M</i> 0,39 $\frac{1}{4}$
3 Eigelb	„ 0,09	60 g Kakaobohnen	„ 0,20
65 g Zucker	„ 0,05 $\frac{1}{4}$	1 Theelöffel Vanillezucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
Transport	<i>M</i> 0,39 $\frac{1}{4}$		<i>M</i> 0,60 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Man röstet die sauber abgeriebenen Kakaobohnen in einer sehr sauberen Pfanne über dem Feuer oder legt sie, auf weißem Papier, in einen heißen Bratofen, stößt sie nicht zu fein und übergießt sie, mit dem Vanillezucker gemischt, mit der heißgemachten Flüssigkeit, und deckt diese zu. Nach dem Erkalten werden die gut mit Zucker verrührten Eigelb, mit der Flüssigkeit gemischt, welche, nachdem sie einige Male durch ein feines Sieb gegossen wurde, in 3—4 Mokkatassen gefüllt wird. Diese werden zur Hälfte ihrer Höhe in einen flachen Topf mit heißem Wasser gesetzt, der Topf zugedeckt und so lange in einen 90° heißen Ofen gesetzt, bis die Crème (circa in 1/2 Stunde) steif geworden ist. Das Wasser darf nicht kochen, sondern muß sich vor dem Siedegrad halten, sonst gerinnt die Speise. Der Gelee wird erkaltet aufgetragen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Dasselbe anstatt Vanille: 50 g frisch gebrannter Kaffee . . .	ℳ 0,16
" " " : 2 „ feine Theeblätter	„ 0,02 ¹ / ₂
" " " : 3 „ Orangeblätter, getr. od. frische	„ 0,03
" " " : 60 „ Schokolade	„ 0,18

17. Apfelsoufflee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

3 Äpfel	<i>M</i> 0,11 ¹ / ₄	Transport	<i>M</i> 0,16 ¹ / ₄
2 Eiweiß	„ 0,04	40 g Zucker	„ 0,03 ¹ / ₄
1 Theelöffel Citronensaft .	„ 0,01	¹ / ₄ Theel. Citronenzucker .	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,16 ¹ / ₄	1 Theelöffel Puderzucker .	„ 0,00 ¹ / ₄
			<u><i>M</i> 0,20</u>

Zubereitung: Die Äpfel werden in der Röhre gebraten, durch ein Haarsieb gestrichen, mit dem Citronensaft und etwas Citronenzucker vermischt und das Puree warm gestellt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, zuerst mit dem Zucker, dann mit dem Apfelmus verrührt. in einer Auflaufschüssel 15 Minuten bei 90^o gebacken, und mit Zucker besiebt. Sind die Äpfel nicht mehr schmackhaft, fügt man ¹/₄ Theelöffel Rum oder Arrak vor dem Backen hinzu

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von 8 großen, weichgekochten, getrockneten Pflaumen, **Pflaumensoufflee**.

18. Erdbeersoufflee.

Znthaten und Kosten für 1 Person.

100 g frische Walderdbeeren	<i>M</i>	0,20
1 Eiweiß	„	0,02
50 g Puderzucker	„	0,04
	<i>M</i>	0,26

Zubereitung: Die frischen Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit dem Zucker vermischt, und mit dem steifen Schnee der Eiweiß gut verbunden. Man füllt ein Auflaufnöpfchen mit der Masse, siebt Zucker darüber und backt den Auflauf 10 Minuten bei 100°. (Darf nicht stehen.)

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

19. Soufflee von Obstmarmelade.

Znthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eßlöffel Obstmarmelade	<i>M</i>	0,10
2 Eiweiß	„	0,04
30—50 g Puderzucker nach Geschmack	„	0,04
	<i>M</i>	0,18

Zubereitung: Die steife Obstmarmelade, insbesondere englische fertige Jams, von durchgestrichenen geschmorten Pfirsichen, Katharinenpflaumen, Äpfeln, Erdbeeren oder Aprikosen wird genau mit dem steifen Eischnee und dem Puderzucker gemischt, und in einem kleinen Papierkasten oder in einem Förmchen 15 Minuten bei 95° gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

20. Chaudeau au bain-mari.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eigelb	M 0,06	Transport	M 0,21 $\frac{1}{4}$
4 Eßlöffel Weißwein	„ 0,12	40 g Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
1 „ Citronensaft	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$ Theel. Citronenzucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	M 0,21 $\frac{1}{4}$		M 0,24 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem feinen Zucker kalt verschlagen, der Weißwein, der Citronenzucker und der Citronensaft dazugefüllt, au bain-mari gesetzt, dick geschlagen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

21. Chaudeau- oder Weincrème.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eßlöffel Citronensaft	<i>M</i> 0,03 $\frac{1}{4}$		Transport	<i>M</i> 0,24
$\frac{1}{2}$ Theel. Citronenzucker	„ 0,00 $\frac{1}{2}$	1 Eigelb und der Schnee von		
40 g Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	1 Eiweiß oder 3 Eß-		
1 ganzes Ei	„ 0,05	löffel Schlagsahne	„ 0,05	
4 Eßlöffel Weißwein	„ 0,12	3 g (ca. $1\frac{1}{2}$ Tafeln) weiße		
Transport	<i>M</i> 0,24	Gelatine	„ 0,01 $\frac{1}{4}$	
		1 Eßlöffel Wasser.		<i>M</i> 0,30 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Gelatine wird abgewaschen, mit 1 Eßlöffel Wasser aufgelöst, mit den Zuthaten, bis auf den Eischaum, über schwachem Feuer verschlagen, bis sich alles in Schaum verwandelt hat. Wenn die Masse vom Feuer genommen und lauwarm geschlagen ist, fügt man entweder den Schnee des Eies oder 3 Eßlöffel Schlagsahne hinzu, spült einen Tassenkopf oder eine Glasschale aus, füllt die Masse ein und setzt sie dann kalt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Speise ist mit Apfelsinensaft und Durchschichten mit Backwerk oder Früchten, **Chaudeau- oder Wein- crème mit Backwerk oder Früchten**, herzustellen. Als **Apfelsinenspeise** serviert

man sie in einer Glasschale oder gestürzt, mit Apfelsinenscheiben oder Früchten umkränzt.

Man kann diese Speise auch von anderen Weinsorten bereiten, und, wenn der Wein nicht sehr stark ist, 1 Theelöffel Cognak oder Rum vor dem Abschlagen dazufügen.

22. Rotweinschaum.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier	M 0,10	Transport	M 0,34
$\frac{1}{8}$ l Rotwein	„ 0,20	1 Theelöffel Citronenzucker	„ 0,01
50 g Zucker.	„ 0,04	1 Eisl. Gelee von Himbeeren	„ 0,05
	<u>Transport</u> M 0,34		<u>M 0,40</u>

Zubereitung: Alle Zuthaten werden in einem irdenen Topf mit einem kleinen Schneebesen über dem Feuer geschlagen, bis die Flüssigkeit sich in Schaum verwandelt hat, und in einem Glase angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

23. Chaudeau zu Mehlspeisensauce.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Ei	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,11 $\frac{1}{4}$
1 Eigelb	„ 0,03	30 g Zucker	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
1 Eßlöffel Citronen- oder		$\frac{1}{2}$ Theel. Citronenzucker	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
Apfelsinensaft	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	4 Eßlöffel Weißwein	„ 0,12
Transport	ℳ 0,11 $\frac{1}{4}$		ℳ 0,26 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden in einem Gefäß über gelindem Feuer mit einem kleinen Schneeschläger geschlagen bis sie schaumig sind. Die Flüssigkeit darf nicht eher aufstosen, bis sich die ganze Flüssigkeit in Schaum verwandelt hat, was man durch Abrücken des Topfes vom Feuer verhüten kann. Man füllt zur Probe eine Kelle voll in ein Weinglas und prüft, ob sich keine Flüssigkeit mehr absetzt, sonst zieht man den Kessel zurück und schlägt weiter. Man kann diese Chaudeau auch im bain-mari dick schlagen, es giebt aber dann nicht ganz so viel aus.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Statt des Weißweins kann man auch Malaga, Sherry, Burgunder oder Madeira verwenden. Diese Masse ist auch gefroren zu geben.

24. Kaffeecrème in Tassen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{8}$ l Sahne	M 0,12 $\frac{1}{2}$		Transport	M 0,16 $\frac{3}{4}$
15 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{4}$		20 g gebrannte Kaffeeboh-	
1 Eigelb	„ 0,03		nen à $\frac{1}{2}$ kg	M 1,80 . „ 0,07 $\frac{1}{4}$
Transport	M 0,16 $\frac{3}{4}$		1 ganzes Ei	„ 0,05
				<u>M 0,29</u>

Zubereitung: Der Kaffee muß frisch gebrannt sein, oder wird erhitzt, und, zerstoßen, heiß in die kochende Sahne geworfen, die fest zugedeckt wird. Wenn die Sahne kalt geworden ist, wird sie mit dem ganzen Ei und Eigelb vermischt, mit dem Zucker ordentlich verquirlt und diese Mischung dreimal durch ein feines Sieb gegossen. Die Mischung gießt man dann in 2 kleine Mokkatassen, und stellt diese bis zur Hälfte der Tassen in kochendes Wasser, deckt den Topf zu und läßt ihn an der Seite des Feuers ziehen, bis der Crème steif ist: dann kann man ihn ausstürzen und, erkaltet, mit Schlagsahne garnieren oder kalte Milch dazu reichen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

25. Citronencreme kalt zu bereiten.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	<i>M</i> 0,03	Transport	<i>M</i> 0,08 ³ / ₄
50 g Zucker	„ 0,04	1 ¹ / ₂ Eßlöffel Citronensaft .	„ 0,05
3 g (ca. 1 ¹ / ₂ Tafel) weisse		1/2 Theel. Citronenzucker .	„ 0,00 ¹ / ₂
Gelatine	„ 0,01 ³ / ₄	Der Schnee des Eies . . .	„ 0,02
Transport	<i>M</i> 0,08 ³ / ₄	1 Eßlöffel warmes Wasser.	<i>M</i> 0,16 ¹ / ₄

Zubereitung: Das Eigelb wird mit dem Zucker und Citronenzucker $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig geschlagen, der Citronensaft nach und nach dazugesetzt, zuletzt die abgewaschene, in warmem Wasser gelöste Gelatine hinzugefügt und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß schnell und sorgfältig darunter gezogen. In einen ausgespülten Tassenkopf oder in ein Gläschlehen zu füllen und erstarrt zu servieren.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Crème von Apfelsinen:** Dieselbe Masse, nur anstatt 1¹/₂ Eßlöffel Citronensaft und abgeriebener Schale: 1 Theelöffel Citronensaft und 1 Eßlöffel Apfelsinensaft und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Apfelsinenzucker.

Crème von Arrak: Dieselbe Masse, nur anstatt Citronensaft und abgeriebener Schale: 1 Eßlöffel Citronensaft und 1 Eßlöffel Arrak.

Crème von Kaffee: Dieselbe Masse, nur anstatt Citronensaft und abgeriebener Schale: 2 Eßlöffel Kaffeeextrakt.

Crème von Schokolade: Dieselbe Masse, nur anstatt abgeriebener Schale: 10 g Kakao, 1 Theelöffel Vanillezucker in 2 Eßlöffel Wasser gelöst.

26. Weiße Frikasseesauce.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

10 g Mehl	<i>M</i> 0,00 ¹ / ₂	Transport	<i>M</i> 0,23 ¹ / ₄
10 „ Butter	„ 0,02 ¹ / ₂	1 Eßlöffel Weißwein . . .	„ 0,03
¹ / ₄ Bouillon. Champignons-, Spargel- oder Morehel- wasser	„ 0,20	1 Tropfen Citronensaft . .	„ 0,00 ¹ / ₄
5 g Zwiebeln	„ 0,00 ¹ / ₄	1 Prise weißer Pfeffer . .	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,23 ¹ / ₄	1 Eigelb	„ 0,03
		3 g Butter	„ 0,00 ¹ / ₄
		1 Theelöffel süße Sahne . .	„ 0,00 ¹ / ₄
			<i>M</i> 0,31 ¹ / ₄

Zubereitung: Mehl, Butter und ein Stückchen Zwiebel werden im irdenen Topf geschwitz, bis das Mehl Blasen schlägt, die Bouillon dazu gegossen und, eingekocht, mit Weißwein, Citronensaft und Pfeffer abgeschmeckt. Ein Eigelb, mit süßer Sahne verschlagen, und zuletzt noch ein Stückchen frische Butter dazu gethan, macht die Sauce schmackhaft und glänzend. ist

aber keine Bedingung. Auch der Wein kann weggelassen und statt Citrone Essig verwendet werden. Die Sauce wird durch ein feines Sieb gerührt und zu Huhn, Taube und Reis gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

27. Geschlagene Sardellensauce.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

30 g Sardellen	<i>M</i> 0,09 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,20 $\frac{1}{2}$
1 Eigelb	„ 0,03	1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01 $\frac{3}{4}$
30 g Butter	„ 0,07 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{8}$ l kräftige Fleischbrühe	„ 0,10
5 „ Mehl	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	2 Eßlöffel Weißwein	„ 0,06
$\frac{1}{4}$ geriebene Schalotte	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Prise Pfeffer und Salz	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
Transport	<i>M</i> 0,20 $\frac{1}{2}$		<i>M</i> 0,38 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die gesäuberten Sardellen werden mit 10 g Butter fein gestoßen, mit der geriebenen Schalotte durch ein Haarsieb und mit der übrigen Butter, dem Mehl und Eigelb, in einem irdenen Töpfchen gemischt, mit dem Quirlehen gerührt, heiße Bouillon und der Wein dazugeschlagen, in kochendem Wasser stehend schnell diek gerührt, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, und angerichtet

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

28. Leichte Bearnaisesauce.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	<i>M</i> 0,03		Transport	<i>M</i> 0,11 $\frac{1}{2}$
30 g geschmolzene Butter	„ 0,07 $\frac{1}{2}$	1 Schalotte	„	0,01
1 Eßlöffel Weinessig . .	„ 0,00 $\frac{3}{4}$	1 Eßlöffel Bratenjus . . .	„	0,03 $\frac{1}{2}$
1 Gewürzkorn, 1 Pfefferkorn	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	1 Prise Salz und Pfeffer .	„	0,00 $\frac{1}{2}$
*Transport	<i>M</i> 0,11 $\frac{1}{2}$	1 Theelöffel Petersilie . .	„	0,03
				<u><i>M</i> 0,19$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die kleingeschnittene Schalotte wird mit dem Gewürzkorn, Pfefferkorn und Essig in einem kleinen Topf auf das Feuer gesetzt und, wenn zur Hälfte eingekocht, durch ein Sieb gegossen und zur Sauce verwendet. Alle anderen Zuthaten rührt man mit dem Essig in einem Töpfchen zusammen, stellt dieses Gefäß in das Wasserbad, rührt die Sauce dick und richtet sie sofort warm an (zu Beefsteak, Filet oder Fischen).

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

29. Schwemmklöße für die Suppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Ei	<i>M</i> 0,05	Transport	<i>M</i> 0,15 ³ / ₄
40 g Butter	„ 0,10	40 g Mehl	„ 0,01 ¹ / ₂
5 „ Zucker	„ 0,00 ¹ / ₂	¹ / ₁₆ l Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00 ¹ / ₄	5 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,15 ³ / ₄	1 l Wasser.	<i>M</i> 0,17 ¹ / ₂

Zubereitung: Das Mehl wird mit ¹/₁₆ l kochendem Wasser, welches mit Butter, Zucker und Salz vorher aufkochte, glatt verrührt und auf dem Feuer im irdenen Topf so lange gerührt, bis es sich von demselben ablöst. In die heiße Masse schlägt man ein Ei, mischt es gut mit derselben und stieht mit einem Theelöffel kleine Klöße in stark kochendes Salzwasser, die man offen gar kochen läßt und mit dem Schaumlöffel herausnimmt.

Zeitdauer der Bereitung: ³/₄ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Anfängerinnen, welche sich das Abstechen und Garkochen der Klöße erleichtern wollen, bestreichen einen Teller mit Fett, stechen die Klöße ab, legen sie auf den Teller, füllen eine Kelle heißes Wasser darauf und lassen alle Klöße auf einmal in das Kochwasser gleiten.

30. Mehlklöße zu Obst.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

40 g Butter	<i>M</i> 0,10		Transport	<i>M</i> 0,19 ¹ / ₂
60 „ Mehl.	„ 0,02 ¹ / ₂	8 g Zucker	„	0,00 ³ / ₄
6 Eßlöffel Milch	„ 0,02	1 Prise Salz.	„	0,00 ¹ / ₄
1 ganzes Ei	„ 0,05	¹ / ₂ Theel. Citronenzucker .	„	0,00 ¹ / ₂
		Transport	<i>M</i> 0,19 ¹ / ₂	<i>M</i> 0,21

Zubereitung: Man kocht Milch, Butter und Salz auf, rührt das Mehl in einem irdenen Topfe auf dem Feuer damit ab, bis die Masse sich ablöst, und rührt sie, erkaltet, gut mit dem ganzen Ei, Zucker und dem Citronenzucker durch, sticht mit einem in kochendes Salzwasser getauchten Eßlöffel Klöße ab, die man in 8—10 Minuten garkocht und mit dem Schaumlöffel anrichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ³/₄ Stunden.

Restverwendung: Mit dem Obst lassen sie sich im Wasserbad aufwärmen oder in Fett aufbraten.

31. Abgebrühter feiner Eierkuchen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g Mehl	<i>M</i> 0,02 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,15 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{8}$ l Milch	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	1 Eßlöffel Citronensaft	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
2 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	25 g Butter	„ 0,06 $\frac{1}{4}$
2 Eier	„ 0,10	3 „ Zucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,15 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{4}$ Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
			<u><i>M</i> 0,25$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Mehl, Salz und Milch werden auf dem Feuer abgerührt, die Eigelb und der Citronenzucker zur heißen Masse gerührt, Citronensaft darunter gelockert, wie auch der steife Schnee der Eier. Mit der in einem Pfännchen geschmolzenen Butter wird ein dicker kleiner Eierkuchen gebacken und auf heißer Schüssel, mit Zucker übersiebt, angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Eierkuchen kann man aufgerollt mit dazwischen gestrichener Obstmarmelade oder übergeträufeltem Citronensaft anrichten, als **Citronenomelette** oder **Omelette au Confiture**.

32. Süße warme Speise.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 geröstete Zwieback	<i>M</i> 0,04	Transport	<i>M</i> 0,14 $\frac{3}{4}$
3 g Butter	„ 0,00 $\frac{3}{4}$	1 geriebene bittere Mandel	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
20 g Zucker	„ 0,01 $\frac{1}{2}$	3 Eßlöffel Apfelmus oder	
$\frac{1}{8}$ l Milch	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	löffelrechte Frucht-	
2 Eigelb	„ 0,06	marmelade	„ 0,15
Transport	<u><i>M</i> 0,14$\frac{3}{4}$</u>	2 Eiweiß	„ 0,04
			<u><i>M</i> 0,34</u>

Zubereitung: Ein Teller wird mit Butter bepinselt, die Zwieback werden darauf gelegt. Die Milch wird mit einer geriebenen, bitteren Mandel heifs gestellt, mit dem Eigelb und 10 g Zucker innig vermischt und durch ein Sieb gegossen. Diese Mischung gießt man über die Zwieback, stellt den Teller, zugedeckt, 1 Stunde auf einen Topf mit heissem Wasser, überfüllt dann die Zwieback mit Obstmarmelade und dem mit Zucker steifgeschlagenen Eiweiß, und setzt die Speise noch 15 Minuten in den Bratofen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Schnee auch mit der Obstmarmelade mischen und darüber backen lassen.

J. Die Gallerte.

I. Kräftiges Fleischgelee.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1½ kg (3%) Rindfleischhesse	<i>M</i> 1,50	Transport	<i>M</i> 4,17 ³ / ₄
1 kg (2%) Kalbshesse 1,00	3 Eiweiß 0,06
¼ kg (½%) Huhn 0,75	20 g Salz 0,00 ¹ / ₂
¼ .. (½%) mag. Schinken 0,80	2 l Wasser.	
30 g Butter 0,07 ¹ / ₂	1 Eßlöffel Mehl und 1 Thee-	
30 .. Suppengrün 0,05 ¹ / ₄	löffel Wasser 0,00 ¹ / ₂
Transport	<i>M</i> 4,17 ³ / ₄	1 Papierstreifen 0,00 ¹ / ₂
			<i>M</i> 4,25 ¹ / ₄

Zubereitung: Der magere Schinken wird in Würfel geschnitten, in einem irdenen Topf in Butter angebraten und dann die Butter abgegossen. Das Huhn, möglichst nur Keulen, Flügel und Gerippe ohne Brustfleisch, wird zerstoßen, Rind- und Kalbshesse in Würfel geschnitten und alle drei Teile zum Schinken hinzugefügt; ferner wird das sauber geputzte Suppengrün, aus Mohrrübe und Petersilienwurzel bestehend, und das

mit dem Wasser zerquirte Eiweifs, sowie das Salz hinzugethan. Der Topf wird nun mit einem festschließenden Deckel zugedeckt. Ein Streifen Papier von 8 cm Breite wird von beiden Seiten gezähnt eingeschnitten. Ein Eßlöffel Mehl wird mit einem Theelöffel Wasser zu Kleister verrührt, auf dem Streifen verteilt und die Fuge mit demselben bedeckt. Die eine Hälfte des Streifens deckt den Topf, die andere den Deckel. Nun stellt man den Topf auf gelindes Feuer, am besten in den Bratofen. Wenn die Bouillon 6 Stunden ununterbrochen gezogen hat, wird sie durch ein reines, ausgebrühtes Geleetuch oder auch Serviette gegossen, welche über ein Porzellansieb gelegt ist, worunter ein Napf steht. Das zuerst Durchgelaufene wird trübe sein, deshalb wird es nochmals zurückgegossen und filtriert dann klar. Über das Tuch wird ein Deckel gedeckt. Man schiebt das Sieb an einen warmen Ort, um das Filtrieren zu befördern. Dieses Gelee muß sich durch angenehmen Geschmack, schöne Weinfarbe und größte Klarheit auszeichnen.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Nach Belieben kann man dann noch kleine Quantitäten der Jus mit Madeira oder auch Weißwein und einigen Löffeln Essig versetzen als **saures Fleischgelee**. Das zurückbleibende Fleisch kann zu Fleischpudding (aber nicht für Kranke) Verwendung finden.

2. Fleischgallert.

Zuthaten und Kosten zu $\frac{3}{4}$ Liter (kleinere Menge).

65 g magerer geräucherter roher Schinken . . .	\mathcal{M} 0,20 $\frac{3}{4}$	Transport	\mathcal{M} 1,10 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{2}$ kg (1 \mathcal{H}) Kalbshesse und Kalbsknorpel . . .	„ 0,50	1 Karotte	„ 0,01
1 rohes Hühnergerippe.		10 g Butter	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{H}) Rindfleisch .	„ 0,40	$\frac{1}{2}$ l Wasser.	
Transport	<u>\mathcal{M} 1,10$\frac{3}{4}$</u>	1 Eßlöffel Mehl und 1 Thee- löffel Wasser	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
		1 Papierstreifen	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
			<u>\mathcal{M} 1,15$\frac{1}{4}$</u>

Zubereitung: Der Schinken wird gewiegt, nachdem alles Fett abgeschnitten ist, die Kalbshesse mit den Knochen, nach dem Abwaschen, so klein als möglich geschlagen, das Rindfleisch, ebenfalls nach dem Abwaschen, gewiegt, die Karotte geputzt und ganz gelassen. Das rohe Hühnergerippe, von dem man das Fleisch zu einem andern Gericht verwenden kann, wird klein geschlagen. Wünscht man eine braune Jus zu bereiten, bratet man den Schinken in 10 g Butter in einem Topf an, fügt dann Kalb- und Rindfleisch, welche 1 Stunde mit $\frac{1}{2}$ l Wasser kalt gezogen haben, mit demselben dazu, schließt den Topf fest zu, indem man einen langen Streifen Papier mit Mehl und Wasser bestreicht und

über den Deckel und Topf klebt. Dann setzt man denselben einer ganz geringen Temperatur aus, daßs das Fleisch mehr zieht als kocht. Nach 4 Stunden seiht man die Bouillon durch, läßt sie erstarren, entfettet sie und giebt sie theelöffelweise zur Stärkung. — Zu **weißem Jus** brätet man den Schinken nicht an, sondern schmort ihn nur in der Butter.

Zeitdauer der Bereitung: 5½ Stunde.

Restverwendung: Reste zu Hachée.

3. Rebhuhn in Gelee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 ausgewachsenes Rebhuhn	<i>M</i> 1,50	Transport	<i>M</i> 1,65 ¹ / ₂
30 g magerer Schinken	„ 0,09 ¹ / ₂	1 Eiweiß und die Eischale	„ 0,02
10 „ Zwiebeln	„ 0,00 ¹ / ₄	5 g (ca. 2½ Tafeln) weiße	
1 Gewürzdosis	„ 0,01	Gelatine	„ 0,03
5 g Butter	„ 0,01 ¹ / ₄	1 Kopf Salat	„ 0,10
1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01	10 g Salz	„ 0,00 ¹ / ₄
1 „ Madeira	„ 0,02 ¹ / ₂	³ / ₈ l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 1,65 ¹ / ₂		<i>M</i> 1,80 ³ / ₄

Zubereitung: Das Rebhuhn wird vorbereitet. Der magere Schinken wird in Würfel geschnitten, in Butter angebraten. Das Rebhuhn, der

gebratene Schinken, Zwiebeln, Gewürz und Salz werden mit $\frac{3}{8}$ l Wasser übergossen und das Geflügel langsam, zugedeckt, weichgekocht; doch nicht zu weich. Die Bouillon wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, die abgewaschene Gelatine darin aufgelöst und mit Citronensaft und Madeira der wünschenswerte Geschmaek gegeben. Das Eiweiß und die Eischale werden zerschlagen, mit 3 Eßlöffel der Brühe verdünnt und in die Flüssigkeit geschlagen, bis diese kocht. Der Topf wird zugedeckt und zurückgestellt, bis die klare Flüssigkeit sich von dem geronnenen Eiweiß absetzt. Dann wird dieselbe durch einen heiß gewaschenen, auf ein Sieb gelegten Geleebeutel oder Serviette gegossen.

Das Huhn wird abgespült, schön zerlegt, in einen Napf gelegt, das flüssige Gelee darübergefüllt und erkaltet gestürzt, mit Salat oder Citronenscheiben garniert.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

4. Einfaches rotes Weingelee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ l guter Weißwein à Fl.		Transport	<i>M</i> 0,58 $\frac{1}{2}$
<i>M</i> 1,50	<i>M</i> 0,50	2 g (ca. 1 Taf.) weiße Gelatine	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
4 g (ca. 2 Taf.) rote Gelatine	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	1 Theelöffel Citronensaft .	„ 0,01
65 g harter Zucker . . .	„ 0,05 $\frac{1}{4}$	$\frac{1}{16}$ l Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,58 $\frac{1}{2}$		<hr/> <i>M</i> 0,60 $\frac{3}{4}$

Zubereitung: Der Zucker wird in Wasser getaucht und geläutert, der Citronensaft durch ein Sieb dazugetrofft. Die Gelatine wird mit einer Schere zerschnitten, schnell kalt gewaschen und mit warmem Wasser übergossen, wodurch sie, unter beständigem Rühren, vollständig aufgelöst wird.

Der Zucker wird geschäumt und die Gelatine mit demselben durch ein Theesieb in eine Kanne gegossen. Den kalten Wein fügt man zu der Mischung und füllt diese in Geleegläser oder in eine kleine Form.

Wenn kein Eis zur Verfügung steht, ist es wünschenswert, das Gelee einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten.

Ist der Wein matt und nicht besonders gut, giebt man einen Löffel Rum dazu.

Besondere Bemerkungen: Dieses Gelee kann man auch auf kaltem Wege bereiten, **Rotes Weingelee auf kaltem Wege bereitet**, indem man alle Zuthaten auflöst und klar durch ein Sieb sammengießt. Weißer Schaum muß entfernt werden.

Man kann auch auf dieselbe Weise **Rotweingelee** oder **Madeiragelee** bereiten, muß aber dann 3 Tafeln weiße Gelatine verwenden, nicht rote Gelatine.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

5. Weißes Weingelee.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

18 g (ca. 9 Tafeln) weiße		Transport	<i>M</i> 0,18 ¹ / ₄
Gelatine	<i>M</i> 0,10 ³ / ₄	1/2 Flasche guter Rheinwein	
³ / ₁₆ l warmes Wasser.		für	„ 0,75
1/2 Eiweiß und die Eischale	„ 0,01	Der Saft einer Citrone . .	„ 0,10
2 Eßlöffel Apfelsinensaft .	„ 0,06 ¹ / ₂	1 Tropfen Speisecouleur .	„ 0,00 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,18 ¹ / ₄	125 g Zucker	„ 0,10
		9 Eßlöffel Wasser.	<u><i>M</i> 1,13¹/₂</u>

Zubereitung: Weiße Gelatineblätter schneidet man, wäscht sie in kaltem Wasser ab, legt sie in eine Kasserolle, gießt 9 Eßlöffel warmes Wasser darauf und löst sie, unter Rühren, auf. Darauf schlägt man das Eiweiß mit einer Gabel schaumig, drückt die zerkleinerte Eischale, den Apfelsinensaft und Citronensaft dazu, kann auch durch ein Tröpfchen Zuckercouleur die Masse ein wenig färben, gießt das Ganze in die Kasserolle zur aufgelösten Gelatine und schlägt es mit einem Schneebesen auf dem Feuer, bis es aufkocht. Dann stellt man die Kasserolle, zugedeckt, an die Seite des Feuers und läßt sie circa 1/2 Stunde ruhig stehen, so daß die Flüssigkeit heiß bleibt, ohne zu kochen. Wenn sie sich klar zeigt, gießt man die Flüssigkeit durch einen heiß ausgebrühten Geleebeutel oder ein Tuch.

oder durch einen Bogen Filtrierpapier, auf ein Sieb gelegt. Nachdem alles durchgelaufen ist, vermischt man die Masse mit einer Flasche gutem Rheinwein und dem in Wasser aufgekochten, geschäumten, krystallklaren Zucker und gießt sie in Portionsgläser.

Ist kein Eis zur Verfügung, so ist das Gelee einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten.

6. Apfelsinengelee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{3}$ l Apfelsinensaft (circa		Transport	<i>M</i> 0,32 $\frac{1}{2}$
2—3 Stück)	<i>M</i> 0,23 $\frac{1}{4}$	30 g Zucker	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
2 Eßlöffel Weißwein	„ 0,06	4 g (ca. 2 Tafeln) rote Ge-	
1 „ Citronensaft	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	latine	„ 0,03 $\frac{1}{4}$
			<u>„ 0,38$\frac{1}{4}$</u>
	Transport	<i>M</i> 0,32 $\frac{1}{2}$	

Zubereitung: Zur Gewinnung des Apfelsinensaftes werden die Apfelsinen, nachdem sie abgewischt sind, quer in egale Hälften geschnitten; mit dem Citronenquetscher oder einem Quirl wird der Saft ausgedrückt und die Schalen sauber mit einem Messer ausgeputzt, indem man ihnen die Haut verdünnt, ohne Löcher zu reißen. Der Saft wird durch ein ausgewaschenes Seiltuch gegossen, wie auch der Citronensaft. In einem irdenen Geschirr

löst sich in der Wärme der Zucker und die abgewaschene Gelatine vollkommen in dem Saft auf. Dann gießt man die Mischung durch ein feines Sieb, fügt Weißwein dazu und gießt die auf Eis stehenden halben Apfelsinenschalen mit dem Gelee voll, welches, erstarrt, auf Glastellern, mit einigen frischen Blättern garniert, angerichtet wird.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

7. Gelee von Kirschen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

175 g reife saure Kirschen	<i>M</i> 0,14	Transport	<i>M</i> 0,27 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{10}$ l Rotwein	„ 0,10	1 Nelke	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
40 g Zucker	„ 0,03 $\frac{1}{4}$	4 g (ca. 2 Tafeln) weißse	
1 cm-Stückchen Zimmt	„ 0,00 $\frac{1}{4}$	Gelatine	„ 0,02 $\frac{1}{2}$
Transport	<i>M</i> 0,27 $\frac{1}{2}$	$\frac{3}{16}$ l Wasser.	<i>M</i> 0,30 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Reife Kirschen werden gewaschen und, nachdem man die Stiele entfernt, in einem Marmormörser mit den Kernen gestossen. In einem irdenen Topf werden sie mit Wasser, der Nelke und dem Zimmt $\frac{1}{4}$ Stunde leise, zugedeckt, gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und abgewaschener weißer Gelatine gemischt, welche schnell in der Masse auf-

gelöst wird, der Wein hinzugefügt und das Gelee in eine Form gegossen und, erstarrt, gestürzt, oder in 2 kleine Gläser gegossen und, erstarrt, serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

8. Theegelee von Hausenblase.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

60 g harter Zucker . . .	<i>M</i> 0,04¾	Transport	<i>M</i> 0,05¾
¼ l Wasser.		3 Eßlöffel Apfelsinensaft	„ 0,10
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00¼	2 Eßlöffel Citrouensaft . .	„ 0,06¾
½ Theelöffel feinsten Pecco-		10 g Hausenblase	„ 0,30
thee	„ 0,00¾	1 Eiweiß	„ 0,02
Transport	<i>M</i> 0,05¾	1 Theelöffel Rum	„ 0,03¼
		11 Eßlöffel Wasser.	<i>M</i> 0,57¾

Zubereitung: Die Hausenblase wird zerklopft, gewaschen, in 10 Eßlöffel Wasser geweicht und in einem irdenen Topfe in der Wärme aufgelöst, mit Citronen- und Apfelsinensaft vermischt und mit einem zerschlagenen Eiweiß geklärt, was man, mit 1 Eßlöffel Wasser verdünnt, damit verschlägt und ½ Stunde darin, zugedeckt, ziehen läßt. Zeigt sich die Flüssigkeit klar

unter dem Eiweiß, gießt man sie schnell durch ein über ein Sieb gelegtes Filtrierpapier. Der Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ l Thee, welcher von dem sauber in einem Tuch abgeriebenen Thee gezogen wurde, und der feingeschälten Citronenschale, zugedeckt, gelöst, und diese Zuckerlösung durch ein Theesieb zu der geklärten Masse gegossen, der Rum zugefügt. Alles wird umgerührt und erstarrt in einem Glas auf Eis.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man braucht die Masse auch nicht zu klären, sondern einfach zusammenzugießen, nachdem jede Flüssigkeit durch ein Sieb lief.

9. Gelee von Pomeranzen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 bittere Pomeranze. . .	<i>M</i> 0,25	Transport	<i>M</i> 0,39 $\frac{3}{4}$
60 g Stückenzucker . . .	„ 0,04 $\frac{3}{4}$	6 g (ca. 2 $\frac{1}{2}$ Taf.) rote Gelatine	„ 0,05
$\frac{1}{8}$ l Wasser.		$\frac{1}{4}$ l Weißwein	„ 0,40
3 Eßlöffel Citronensaft. . .	„ 0,10	5 Eßlöffel Wasser.	
	<u><i>M</i> 0,39$\frac{3}{4}$</u>		<u><i>M</i> 0,84$\frac{3}{4}$</u>

Zubereitung: Die Pomeranze wird auf dem Zucker abgerieben und mit $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöst, der Citronensaft hinzugefügt, die Gelatine in

Wasser aufgelöst, Wein, Zucker und die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazugegossen und gemischt in kleine Gläser gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

10. Rhabarbergelee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{Z}) Rhabarber	\mathcal{M} 0,50	Transport	\mathcal{M} 0,61 $\frac{1}{2}$
1 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,03	3 g (ca. 1 $\frac{1}{2}$ Tafel) weisse	
85 g Zucker	„ 0,06 $\frac{3}{4}$	Gelatine	„ 0,01 $\frac{3}{4}$
1 Eßlöffel dicke Sahne	„ 0,01 $\frac{3}{4}$	5 g Zucker zum Ausstreuen	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
Transport	\mathcal{M} 0,61 $\frac{1}{2}$	$\frac{1}{3}$ l Wasser.	\mathcal{M} 0,63 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der Rhabarber wird sauber gewaschen und in kleinen Stücken mit dem Wasser und Zucker weichgekocht. Durch ein Haarsieb gestrichen, benutzt man das erste abfließende Wasser zum Auflösen der abgewaschenen Gelatine, welche man mit dem Purce und Zucker vermischt und noch einmal mit einem Eßlöffel dicker Sahne und Citronenzucker durchrührt. Man spült einen Napf mit Wasser aus, streut ihn mit Zucker aus und füllt die Masse ein. Erkalte, stürzt man sie und giebt $\frac{1}{3}$ l gute kalte Sahne dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

II. Apfelspeise.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

175 g säuerliche, feingeschälte Äpfel (circa 2 Stück) für	<i>M</i> 0,10	Transport	<i>M</i> 0,13 ³ / ₄
1 Eßlöffel Citronensaft. . . .	„ 0,03 ¹ / ₄	5 g (ca. 2 Tafeln) rote Gelatine	„ 0,04
½ Theel. Citronenzucker	„ 0,00 ¹ / ₂	30 g Zucker	„ 0,02 ¹ / ₂
Transport	<i>M</i> 0,13 ³ / ₄	1 Tropfen Öl	„ 0,01
		³ / ₈ l Wasser.	<i>M</i> 0,21 ¹ / ₄

Zubereitung: Die Äpfel werden, nachdem sie von dem Kernhaus befreit sind, mit Wasser schnell aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Die gewaschene Gelatine wird in einigen Löffeln Apfelwasser aufgelöst, mit dem Zucker, Citronenzucker und dem Citronensaft vermischt, durch ein Sieb gegossen, mit dem Apfelmus vermischt und die Masse in eine mit Öl ausgeriebene Tasse gefüllt, und, wenn erstarrt, gestürzt.

Man giebt Vanillensauce und Schlagsahne dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Speise auch von Aprikosen oder Pflsich machen, **Aprikosenspeise**, **Pflsichspeise**.

12. Errötendes Mädchen oder Citronenspeise.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

3 Eßlöffel Citronensaft	<i>M</i> 0,10	Transport	<i>M</i> 0,17
50 g Zucker	„ 0,04	4 Eßlöffel Schlagsahne oder	
3 g (ca. 1½ Tafeln) rote		Eischnée	„ 0,07
Gelatine	„ 0,02½	1 Tropfen Öl	„ 0,01
½ Theel. Citronenzucker	„ 0,00½	4 Eßlöffel Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,17		<u><i>M</i> 0,25</u>

Zubereitung: Die rote Gelatine wird gewaschen und mit dem lauen Wasser schnell aufgelöst; der Zucker wird mit dem Citronensaft und dem Citronenzucker aufgelöst. Nachdem alles durch ein Sieb in eine Schale gegossen und lauwarm nach und nach mit der Schlagsahne oder dem Eischnée vermischet worden ist, wird die Masse in einen mit feinem Öl ausgeriebenen Tassenkopf gefüllt und, nach dem Erstarren, gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

13. Crème aus getrockneten Äpfeln.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

30 g getrocknete amerika-		Transport	<i>M</i> 0,08
nische Schnittäpfel .	<i>M</i> 0,03½	4 Eßlöffel Schlagsahne. .	„ 0,07
12 Eßlöffel kaltes Wasser.		4 g (ca. 2 Tafeln) weiße	
30 g Zucker	„ 0,02½	Gelatine	„ 0,02½
½ Theel. Citronenzucker .	„ 0,00½	1 Tropfen Öl	„ 0,01
½ „ Rum	„ 0,01½	2 Eßlöffel Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,08		<hr/> <i>M</i> 0,18½

Zubereitung: Die amerikanischen Schnittäpfel werden, nachdem sie abgewaschen, in kaltem Wasser aufgestellt und langsam, zugedeckt, weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit dem Zucker, der in Wasser gelöst, durch ein Sieb gegossenen Gelatine, dem Rum und dem Citronenzucker gemischt und die Schlagsahne darunter gezogen; dann läßt man die Masse in einem mit Öl ausgeriebenen Tassenkopf erkalten und stürzt sie.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Geschmack durch Citronensaft kräftigen, falls es notwendig.

14. Schokoladencrème mit Wein.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$\frac{1}{4}$ l Rotwein	M 0,40	Transport	M 0,92
80 g Schokolade	„ 0,24	2 Eiweiß	„ 0,01
50 „ Zucker	„ 0,04	5 g Zucker	„ 0,00 $\frac{1}{2}$
8 g Hausenblase	„ 0,24	$\frac{1}{16}$ l Wasser.	
Transport	M 0,92	1 Tropfen Öl	„ 0,01
			<u>M 0,97$\frac{1}{2}$</u>

Zubereitung: Die Hausenblase wird kleingeklopft, gewaschen und in Wasser aufgelöst. Die Schokolade wird mit dem Zucker und dem Wein aufgelöst, durch ein Sieb gerührt und mit der Hausenblase gemischt. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß verrührt man schnell, reibt eine Form mit Öl aus, besiebt sie mit Zucker, füllt die Crème ein und läßt sie erstarren.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

15. Milchgelee.

Zuthaten und Kosten zu 2 kleinen Geleegläsern.

$\frac{1}{8}$ l dünne Sahne	<i>M</i> 0,12 $\frac{1}{2}$	Transport	<i>M</i> 0,69 $\frac{3}{4}$
60 g Zucker	„ 0,04 $\frac{3}{4}$	$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Citronensaft . .	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
$\frac{1}{4}$ fein abgeschälte Citrone	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	6 g (ca. 3 Taf.) weiße Gelatine	„ 0,03 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{8}$ l Madeira	„ 0,50	3 Eßlöffel warmes Wasser.	
Transport	<i>M</i> 0,69 $\frac{3}{4}$		<i>M</i> 0,75

Zubereitung: Sahne, Zucker und Citronenschale werden aufgeköcht und erkalten. Die Gelatine wird gewaschen, mit Wasser aufgelöst und durch ein Sieb zur Sahnenmischung gerührt, mit Madeira und Citronensaft abgeschmeckt und in einem Wasserglas oder in 2 kleinen Geleegläsern zum Erstarren kalt gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

K. Das Eis.

Die Eisbereitung.

a. Eisbereitung ohne besondere Maschine.

Häufig giebt es im Krankenzimmer einen Mangel absolut reinen Eises zum Verschlucken von **Eispillen**. Diesem Mangel kann auf folgende einfache Weise abgeholfen werden. Flüssige Nahrungsmittel, z. B. Beeftea, Peptone u. s. w., gefrieren in jedem fest geschlossenen Blechgefäß, in unten angegebener Eis- und Salzmischung oder in der Maschine in 15 Minuten ohne Drehung. Man nimmt dann eine spitze Knopfnadel, etwa Hutnadel, oder die zu diesem Zweck käuflichen Eispicker und zersprengt das an den Blechrand hart gefrorene Eis in beliebige Stücke.

Die einfachste Eisbereitung ist mit in jeder Wirtschaft vorhandenem Gerät vorzunehmen. Notwendigkeiten sind:

- 1) Eine glatte, mit einem Deckel versehene Blechform (Puddingsform z. B. sehr zweckmäßig).

- 2) Ein Topf oder kleiner Eimer, in dem die Form stehen kann und noch rings herum eine kleine Handbreit Spielraum bleibt, auch muß dieses Gefäß möglichst nicht höher sein, als 20—30 cm höher wie die Form. Man kann dann oben durch den Henkel des Deckels einen Quirlstiel stecken, zum Drehen, während man sonst den Henkel selbst drehen muß, was ja angeht, aber ermüdender ist.
- 3) 1 Holzmesser in der Form eines großen Aufschneidemessers oder ein flacher Holzkoehlöfel mit einer Spitze, im Notfall ein großer silberner Eßlöffel für kleine Quantitäten.
- 4) Eis, und zwar der Quantität des zu bereitlenden Eises entsprechend; man kann eine ganz kleine Quantität Eis für Kranke bereitlen. Zu Eisportionen bis zu 4—6 Personen braucht man 3 kg, welches zwischen Schenertuch mit einem Hammer zerkleinert wird.
- 5) Kochsalz, und zwar immer der dritte Teil des Gewichtes des Roheises:

3 kg Eis 1 kg Salz.

- 6) Salz und das zerkleinerte Eis werden mit einer Holzkelle innig gemischt, sie geben einen Kältegrad von 18° Réaumur.
- 7) Man schüttet 6 cm hoch von der Eismischung in den Topf oder das Eimerchen und stellt die gefüllte, verschlossene Form mit In-

halt darauf, füllt die Seiten zwischen gefüllter Form und Gefäßs aus und dreht nun die Form hin und her, falls man Desserteis wünscht. Eispillen oder Flüssigkeiten, welche dazu frieren sollen, brauchen nicht gedreht zu werden. Diese frieren am Blechrande fest. Nach 10 Minuten nimmt man sie heraus, wischt sie mit einem Tuch ab, öffnet sie und arbeitet mit dem Holzspatel oder Messer die an den Seiten gefrorene Masse gehörig durch, so dafs sie einen ganz gleichmäfsigen Brei ergiebt; man schließt die Form, nachdem man mit einer Kartonkarte das Messer ganz von angesetzter Masse befreit hat, und dreht noch 5 Minuten weiter. Man öffnet dann die Form wieder, arbeitet das Eis nochmals durch, läßt es bei kleinen Quantitäten für 4—6 Personen 5 Minuten ruhig stehen, taucht die Form in kaltes Wasser, trocknet sie ab und stürzt das Eis auf einen Glasteller, oder füllt sie bei ganz kleinen Portionen in Gläser. Das Eis hält sich, gut in Salz und Eis verpackt, lange.

b. Maschineneis.

Eine sehr praktische und billige Maschine ist die Amerikanische Maschine Ice Cream Freezer (Double Action).

- 1) Sie braucht das kleinste Quantum Eis.
- 2) Sie bereitet eine äußerst feine Qualität.
- 3) Sie ist sehr einfach zu handhaben.
- 4) Sie braucht die kürzeste Zeit (9—11 Minuten, je nach der Quantität).
- 5) Sie ist in jeder Gröfse zu haben.

Beschreibung: Ein kleiner Holzeimer mit Zapfen zum Ablassen des Wassers.

Ein gegossener, verzinnter Einsatz mit einem Rührer, der das Eis fortgesetzt umarbeitet, so daß es garnicht nötig ist, während des Drehens die Büchse zu öffnen. Der Schlüssel zur Kurbel geht durch den Deckel, welcher durch seine eigene Schwere die Büchse bedeckt. Eine Schiene hält die Büchse fest und eine Kurbel ist oben angebracht, welche nun wie eine Kaffeemühle bewegt wird, und damit nicht allein die Büchse dreht, sondern mit derselben Bewegung auch das Eis zu wünschenswerter Feinheit verarbeitet.



Die Kältemischung ist, wie Seite 235 angegeben, beizubehalten und braucht man für 4 Personen ein Eisquantum von 2 kg Eis und $\frac{2}{3}$ kg Salz. Die Eisbereitung ist nach erfolgtem Mischen der Masse in 10 Minuten geschehen. Man läßt am Schluß das Wasser im Eimer ab und wischt die Büchse ab, öffnet sie und füllt das fertige Eis in Gläser oder in Verschlussbüchsen, die man zum Aufbewahren sorgfältig in Eis und Salz gräbt. Das sich setzende Wasser muß ablaufen können.

Gesetze zur Desserteisfabrikation.

1) Aller verwendete Zucker muß kalt aufgelöst werden, und zwar in der kalten Fruchtmischung oder in Wasser.

2) Die Zuckelösung bei Wasser und Weineis muß stark genug sein. Zu einem Liter ungesüßter Flüssigkeit oder Masse gehören 472 g Zucker. Nach dem Beaumeschen Aräometer (Mefsinstrument für das spez. Gewicht von Flüssigkeiten)*) muß die Masse 22⁰ zeigen; zeigt sie weniger, muß noch Zucker dazugefügt werden. Ein schwereres Gewicht erfordert mehr Flüssigkeit.

3) Die Sahnen-Crèmes werden ausgekühlt in die Form gefüllt.

*) Aräometer bei Hirsch & Co., Berlin. Leipzigerstr. 114., und B. Ebeling in Bremen für \mathcal{M} 1.25 zu haben. ebenso die Eismaschine.

4) Eine Zuthat von Eiweiß zu allen Eisarten giebt ein ausgezeichnetes Resultat. Das Eiweiß (30 g auf $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit) wird leicht mit der Gabel verschlagen, ohne Schaum, und mit der Masse innig vermischt, ehe die Masse gefriert. Das Wassereis und Crêmeeis bekommt eine salbige Beschaffenheit, gefriert schneller, zerfließt nicht so leicht und hat auch einigen Nährwert.

I. Einfaches Vanilleeis.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eßlöffel Vanillezucker	ℳ 0,05		
$\frac{1}{8}$ l Milch	„ 0,02 $\frac{1}{2}$	20 g Zucker	Transport ℳ 0,15 $\frac{1}{2}$
1 Eigelb	„ 0,03	2 kg (4 ℥) Eis	„ 0,01 $\frac{1}{2}$
1 ganzes Ei	„ 0,05	$\frac{2}{3}$ kg (1 $\frac{1}{3}$ ℥) Salz	„ 0,06
Transport	ℳ 0,15 $\frac{1}{2}$		„ 0,13 $\frac{1}{4}$
			ℳ 0,36 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Der Vanillezucker wird mit der Milch vermischt. In einem kleinen irdenen Topf von $\frac{1}{2}$ l Inhalt verschlägt man die Eier mit dem Zucker, gießt die Vanilmilch dazu und schlägt mit einem kleinen Schneeschläger oder Quirl die Masse im bain-mari, bis sie eine dickflüssige Crême ist. Man muß den Topf nicht zu nahe an das Feuer setzen, damit die Eier nicht gerinnen. Dann reibt man sie durch ein Sieb in eine kleine Blechform und läßt sie, unter Feinarbeiten, nach Vorschrift gefrieren, was in einer Blechbüchse sehr schnell geschehen ist.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Schokoladeneis** ebenso, nur die Milch mit 20 g feiner Schokolade oder 10 g Kakao gelöst.

Kaffeeis mit 20 g gerösteten Kaffeebohnen, welche 1 Stunde in der Milch ziehen müssen.

Mandarinenschaleneis. Die Schalen von 1 Mandarine 1 Stunde mit der heißen Milch ziehen lassen, später entfernt.

Malagaeis. Die fertige Eiscrème mit 2 Eßlöffel Malaga abgeschmeckt.

Reiseis. Zu dem fertigen Vanilleeis mischt man 20 g Reis, welcher in 1 l kochendem Wasser 20 Minuten kochte; man kann auch noch 3 Eßlöffel Schlagsahne darunter mischen.

Chaudaueis nach S. 207 bereiteter Masse.

2. Ananaseis.

Zuthaten und Kosten.

150 g geriebene Ananas	M 1,20
$\frac{1}{2}$ Eiweiß	„ 0,01
50 g Zucker	„ 0,04
1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01
2 Eßlöffel Wasser.	<hr/> M 1,26

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und auf einem Reibeisen gerieben, mit Zucker in einem Reibnapf fein gerieben, mit Eiweiss, Citronensaft und Wasser vermischt und nach Vorschrift gefroren.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Ananasgefrorenes mit Früchten** wird, wenn es fertig ist, mit 100 g würfelig geschnittenen, eingemachten oder kandierten Früchten vermischt.

Anassorbet. Obiges Eis mit 1 Glas Champagner untermengt und angerichtet.

Äpfelgefrorenes. $\frac{1}{4}$ kg geriebene feine Äpfel, sonst ebenso.

3. Fruchtis von frischen Früchten.

(Erdbeer, Aprikosen, Kirsch, Himbeer, Apfelsinen, Citronen, Pfirsich.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g Fruchtmarmelade aus frischen Früchten, ohne		Transport	<i>M</i> 0,18 $\frac{3}{4}$
Zucker	<i>M</i> 0,18 $\frac{3}{4}$	1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01
Transport	<i>M</i> 0,18 $\frac{3}{4}$	60 g Zucker	„ 0,04 $\frac{3}{4}$
		1 halbes Eiweiss	„ 0,01
			<hr/>
			<i>M</i> 0,25 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Die Früchte werden roh durch ein feines Sieb gerieben oder gedrückt. Härtere Früchte blanchieren dazu einen Augenblick in heißem Wasser. Der feine Kochzucker wird in dem Fruchtpuree aufgelöst. Die Masse muß $\frac{1}{3}$ l zusammen austragen, wenn das zerschlagene Eiweiß und Citronensaft dazu gemischt ist, und wird dann nach Vorschrift gefroren.

Hat man eine Zuckerwage, ist es bei diesem Eis angenehm, es im Zuckergehalt stets auf 22^0 zu stellen, was durch das vorgeschriebene Quantum Zucker nahezu erreicht wird.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Eingemachte Früchte kann man verwenden, muß aber den gekochten Zuckersirup, welcher schwer gefriert, genau in der Stärke wiegen. Sicherer ist immer nur das zu diesem Zweck eingemachte Puree oder den Saft der Früchte zu verwenden und wie oben zu mischen. Der Wassergehalt kann ganz willkürlich genommen werden (natürlich ist auf Güte des Geschmacks zu sehen), nur muß man immer auf $\frac{1}{3}$ l 59 g Zucker kalt auflösen und in Ermangelung einer Zuckerwage dies Verhältnis überall festhalten.

Alle Fruchtseise können fertig mit eingemachten Früchten gemischt oder gefüllt werden. Citronen- und Apfelsinensaft kann mit Wasser verdünnt werden.

4. Ponche à la Romaine.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eßlöffel Apfelsinensaft .	<i>M</i> 0,06 ³ / ₄	Transport	<i>M</i> 0,17 ¹ / ₂
2 „ Citronensaft .	„ 0,06 ³ / ₄	1 halbes Eiweiß	„ 0,01
50 g Zucker	„ 0,04	1 Theelöffel feiner Arrak .	„ 0,03 ¹ / ₄
Transport	<i>M</i> 0,17 ¹ / ₂	2 Eßlöffel Wasser.	<i>M</i> 0,21 ³ / ₄

Zubereitung: Der Apfelsinen- und Citronensaft wird mit dem Zucker vermischt und zerschlagenes Eiweiß und Wasser dazugethan. Wenn das Eis gut nach Vorschrift gefroren ist, mischt man den Arrak darunter und richtet den Punsch in einem Glase an.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{1}{4}$ Stunde.

L. Die Gebäcke.

I. Zwieback.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{2}$ kg (1 \mathcal{H}) Mehl	\mathcal{M} 0,20	Transport	\mathcal{M} 1,03 $\frac{3}{4}$
$\frac{1}{16}$ l Sahne	„ 0,06 $\frac{1}{4}$	4 Eier	„ 0,20
35 g Hefe	„ 0,07	1 Prise Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{H}) Butter	„ 0,62 $\frac{1}{2}$	$\frac{3}{16}$ l lauwarmes Wasser.	
100 g Zucker	„ 0,08	5 g Butter zum Bestreichen	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
Transport	\mathcal{M} 1,03 $\frac{3}{4}$	5 „ „ „ Befetten	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
			\mathcal{M} 1,26 $\frac{1}{2}$

Zubereitung: Mit 180 g Mehl wird mit der Sahne und in lauem Wasser aufgelöster Hefe ein Hefenstück angesetzt, welches in lauer Wärme aufgehen muß. Man verarbeitet das übrige Mehl mit der Butter, dem Zucker, den Eiern und dem Salz, und vermischt diesen Teig mit dem gut aufgegangenen Hefenstück. Der feste Teig wird in ein bemehltes

Tuch geschlagen und über Nacht an einen warmen Ort gelegt. Einfache lange Blechkästen werden mit Butter bestrichen, der Teig hineingefüllt und bei 110° auf einem Dreifuß im Ofen gebacken.

Erkaltet, werden die Zwieback in egale 1 cm dicke Scheiben geschnitten und auf einem, mit einem in Musselin gebundenen Stückchen Butter gefetteten Blech hellbraun gebacken. Wenn man es liebt, kann man vor dem Rösten Zucker darüber sieben.

Zeitdauer der Bereitung: 18 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Nach Belieben kann man die Butter vermindern oder ganz weglassen.

Fertige Zwieback siehe Adressen im Anhang.

2. Gesundheits-Schrotbrot.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{2}$ kg (1 <i>M</i>) Weizenschrot-		Transport	<i>M</i> 0,21 $\frac{1}{2}$
mehl.	<i>M</i> 0,20	10 g Salz	„ 0,00 $\frac{1}{4}$
8 g Natron bicarbonicum	„ 0,01	5 g Butter zum Fetten der	
3 g reine Salzsäure	<u>„ 0,00$\frac{1}{2}$</u>	Blechform	„ 0,01 $\frac{1}{4}$
Transport	<i>M</i> 0,21 $\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$ l abgekochtes erkaltetes	
		Wasser.	<u><i>M</i> 0,23</u>

Zubereitung: Das Weizenschrotmehl wird mit Salz und Natron gemischt. Das erkaltete Wasser wird mit der Salzsäure gemischt und eine Kastenblechform mit Butter und einem Stückchen Papier ausgerieben. Nun rührt man das Mehl schnell mit der Flüssigkeit durch, rührt den Teig nur so lange, bis er gleichmäßig ist, füllt ihn sehr schnell in die Form, und backt das Brot sofort, ohne Aufschub, in 1 Stunde bei 150° gar. Vorher bestreicht man es etwas mit Wasser.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

3. Kleberbrot.

Ein Brot ohne Kohlehydrat für Diabetiker.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

2 kg (4 \mathcal{M}) Weizenmehl		Transport	\mathcal{M} 1,12½
(giebt 400 g Kleber).	\mathcal{M} 0,80	10 g Salz	„ 0,00¼
2 l Weizenkleie = 30 g fein		1 loser Leinenbeutel.	
geröstete Weizenkleie	„ 0,10	1 Schirtingbeutel.	
25 g Hefe	„ 0,05	1 Bogen weißes Papier .	„ 0,01
1 Ei	„ 0,05	½ Eßlöffel warmes Wasser.	
50 g Butter	„ 0,12½	5 g Butter . . { zur }	„ 0,01¼
Transport	\mathcal{M} 1,12½	10 g Weizenkleie { Form }	„ 0,00¼
			<u>\mathcal{M} 1.15¼</u>

Zubereitung: Zuerst werden 2 l Weizenkleie in einen nicht zu dichten Leinenbeutel gethan und so lange gewaschen, bis das letzte Wasser ganz klar bleibt; dann wird die Kleie auf einem großen Bogen ausgebreitet und sehr gut geröstet; es kann dies auf der noch ziemlich warmen Maschine oder im heißen Wärmeofen geschehen. Ist die Kleie nun recht trocken, so reibt man sie durch ein ganz feines Drahtsieb (sie muß so fein wie irgend möglich werden), und gebraucht sie dann beim Backen als Mehl oder Bindemittel. Das Mehl, wozu man von gutem Weizenmehl 2 kg nimmt, thut man in einen dichten, feinen Schirtingbeutel, welchen man fest zubindet, und worin das Mehl nicht zu gedrängt, aber auch nicht zu lose ist, nimmt einen großen Napf, legt den Beutel hinein und gießt ungefähr 3 l kaltes Wasser darauf, knetet das Mehl darin tüchtig mit der Hand durch, nimmt dann frisches Wasser und so fort, bis ebenfalls das letzte Wasser ganz klar bleibt und man den Kleber im Beutel allein hat; er läßt sich ohne Hindernis herausnehmen. (Die Stärke muß sich im Waschwasser absetzen, und wird, nachdem dasselbe abgegossen, getrocknet und gestofsen, anderweitig verwendet). Zu diesem Kleber nimmt man nun 30 g feine geröstete Kleie, 1 ganzes Ei, etwas gequirlt, 50 g zerlassene Butter, 25 g Hefe (mit einem halben Löffel lauen Wassers vorher aufgelöst) und 10 g Salz; diese Masse knetet man 10 Minuten tüchtig durch, so daß die

Flüssigkeit vom Kleber angenommen und der Napf trocken ist. Am besten backt sich dieses Brot in einer Form, welche man mit Butter bestreicht und mit Kleie bewirft. Das in die Form gefüllte Brot muß in der Wärme aufgehen. Das Brot kann beim Bäcker gebacken werden, man kann es aber auch im Bratofen selbst backen; der Ofen muß 130° heiß sein, und muß das Brot 1 Stunde darin bleiben.

Um den Kleber rein zu gewinnen, braucht man 5 Stunden zum Waschen.

Zeitdauer der Bereitung: 7½ Stunde.

4. Theekakes.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

¾ kg (1½ M) Mehl . . .	M 0,30		Transport	M 0,36¼
2 Eigelb	" 0,06		¼ l Milch	" 0,05
10 g Salz	" 0,00¼		5 g Butterz.Fetten d. Bleches	" 0,01¼
	Transport	M 0,36¼		M 0,42½

Zubereitung: Man macht aus diesen Zuthaten einen ziemlich festen Teig, den man zu einer großen Geschmeidigkeit ausknetet, rollt ihn dann

so dünn wie möglich aus, und sticht mit einem Weinglas kleine Kuchen aus, welche man auf gefettetem Blech bei 100° $\frac{1}{4}$ Stunde backen läßt.

Zeitdauer der Bereitung: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Fertige Kakes siehe Adressen im Anhang.

5. Ganz dünne feine Blitzkuchen.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

125 g Butter	ℳ 0,31 $\frac{1}{4}$	} Transport	ℳ 0,46 $\frac{1}{4}$	
125 „ Zucker	„ 0,10		4 Eier	„ 0,20
125 „ Mehl	„ 0,05		15 g Butter	„ 0,03 $\frac{3}{4}$
Transport	ℳ 0,46 $\frac{1}{4}$			ℳ 0,70

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach 4 Eier mit dem gesiebten Zucker und zuletzt das Mehl gut damit $\frac{1}{4}$ Stunde verrührt. Ein sauberes, erwärmtes Backblech wird mit Butter, welche in ein Stückchen Musselin gebunden, bestrichen und dann der Teig so dünn wie möglich darauf ausgebreitet und ausgestrichen und bei 100—105° 5 Minuten im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Er wird sofort, vor dem Erkalten, längs des Lineals mit scharfem Messer auf dem Blech in gleichmäßig längliche Stücke geschnitten, welche man vorsichtig abhebt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

6. Dünne Mandelspäne.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ M) Zucker . . . M 0.20	Transport M 0.52
175 g Weizenmehl . . . „ 0.07	1 halbe abgeriebene Citro-
82 g Mondamin oder Kraft-	nenschale . . . „ 0.05
mehl „ 0.10	65 g abgezogene, länglich
3 Eier „ 0.15	geschnittene Mandeln „ 0.13
Transport M 0,52	5 g Butter „ 0.01 $\frac{1}{4}$
	M 0.71 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, beide Mehle und abgeriebene Citronenschale langsam hinzugehan. Ein Blech wird erwärmt, recht sauber abgerieben, mit einem Stückchen Butter, in Musselin gebunden, abgewischt; dann wird die Masse dünn daraufgestrichen, mit den geschnittenen Mandeln bestreut und bei 100—115° einige Minuten gebacken. Man teilt den Teig, noch warm, sofort mit Hülfe des Lineals mit einem biegsamen Messer auf dem Backbrett in gleichmäßige Stückchen, wobei möglichst einige Personen helfen, und legt die Stücke einen Augenblick über ein Mangelholz zum Biegen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

7. Kümmelstangen.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat ca. 36—40 Stück.)

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ \mathcal{M}) feines Mehl		Transport \mathcal{M} 0,50 $\frac{1}{4}$
(Kaiserauszug) \mathcal{M} 0,15	1 Prise Salz 0,00 $\frac{1}{4}$	
125 g Butter „ 0,31 $\frac{1}{4}$	25 g Kümmel „ 0,03	
18 „ Hefe „ 0,03 $\frac{1}{2}$	1 Ei „ 0,05	
3 Eßlöffel Milch 0,01	5 g Butter „ 0,01 $\frac{1}{4}$	
Transport \mathcal{M} 0,50 $\frac{3}{4}$		\mathcal{M} 0,60 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: 18 g Hefe werden in 3 Eßlöffel lauer Milch aufgelöst, das Mehl, die Butter in Stücken und das Salz 15 Minuten damit kräftig verknetet. Mit leichter Hand rollt man auf dem bemehlten Brett fingerlange, gleich große Röllchen, so stark wie ein Bleistift, welche oben und unten egal geschnitten werden, bepinselt sie mit zerschlagenem Ei, taucht sie mit einer Seite leicht in den ausgequollenen, abgetrockneten Kümmel, legt sie auf ein dünn gefettetes Blech und backt sie bei 100° zu schöner Farbe goldgelb, nicht zu dunkel.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

8. Vanillestangen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person. (Vorrat.)

3 Eigelb	ℳ 0,09	Transport	ℳ 0,59
125 g Zucker	„ 0,10	1 Bogen steifes Packpapier	„ 0,02 ¹ / ₂
2 g Vanille	„ 0,40	1 Stückchen Wachs . . .	„ 0,05
	Transport		ℳ 0,66 ¹ / ₂

Zubereitung: Die Vanille wird mit dem Zucker sehr fein gestofsen und durch ein Sieb gepudert.

1 Eigelb wird nun mit 1 Löffel dieses Vanillezuckers mit einer Reibekeule gerieben und die übrigen Eigelb und der übrige Vanillezucker, abwechselnd, dazugerührt und $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Steifes Packpapier wird mit einem Stück erwärmtem Wachs dünn bestrichen und in 5 cm tiefe Kniffe fächerförmig gekniff; in jede Falte legt man mit dem Theelöffel Eiermasse und stellt diese Stangen in den abgekühlten Bratofen, bis sie durch und durch hart sind, dann nimmt man sie heraus.

Das Papier verwahrt man und kehrt es das nächste Mal um.

Zeitdauer der Bereitung: 1 $\frac{1}{2}$ Stunde.

9. Biskuittorte.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

9 Eigelb	<i>M</i> 0,27	Transport	<i>M</i> 0,53 $\frac{1}{4}$
$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ %) Zucker	„ 0,20	2 Eßlöffel Citronenzucker	„ 0,06
125 g Kartoffelmehl	„ 0,05	1 Theelöffel Citronensaft	„ 0,01
5 g Butter	<u>„ 0,01$\frac{1}{4}$</u>	6 Eiweiß zu Schnee	<u>„ 0,12</u>
Transport	<i>M</i> 0,53 $\frac{1}{4}$		<i>M</i> 0,72 $\frac{1}{4}$

Zubereitung: Die Eigelb werden sorgfältig vom Eiweiß getrennt; in einem Reibenapf rührt man erstere abwechselnd mit Zucker, Citronenzucker, Kartoffelmehl und Citronensaft 1 Stunde und achtet genau darauf, daß der Teig gleichmäßig nach einer Richtung gerührt wird. Man pinselt eine Form mit Butter aus. Dann schlägt man steifen Eischnee von dem Eiweiß, zieht ihn unter die Masse und bringt sie in der Form sofort in den Ofen, welcher, 120⁰ heiß, die Torte in $\frac{1}{2}$ Stunde, auf einer Rost stehend, gar macht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Känflicher Biskuit siehe Adressen im Anhang.

10. Citronenzucker, Apfelsinenzucker, Vanillezucker.

Citronen- oder Apfelsinenzucker gewinnt man, indem man mit einem Stück Zucker die Schale einer Citrone oder Apfelsine abreibt und dann auf einem kleinen Reibeisen den Zucker reibt; eine mittelgroße Citrone oder Apfelsine muß 2 Eßlöffel Citronen- oder Apfelsinenzucker liefern.

Vanillezucker gewinnt man, indem man den Vanillevorrat in eine Blechbüchse mit einer Quantität feinen Zucker legt, der sich nach und nach vollständig parfümiert und dann verbraucht und durch neuen Zucker ergänzt werden kann. Die Vanille kann man auf diese Weise lange verwenden. Oder man stößt ein Stück Vanille mit Zucker, siebt diesen und verbraucht ihn als Vanillezucker.

M. Die Ernährung des Säuglings mit Kuhmilch.

Beschaffenheit der Milch. Die Milch besteht nach König aus:

87,41	Teilen	Wasser,
3,41	„	Eiweiß,
3,66	„	Fett.
4,82	„	Milchzucker,
0,40	„	Asche,

welche sich aber in ihrer Zusammensetzung nicht gleich bleiben, sondern nur durchschnittlich genommen sind. Sie verändern sich, wie überhaupt die Qualität der Milch schwankt, mit dem Alter, der Rasse, der Nahrung der Kuh und der Tageszeit des Melkens.

30 l	Morgenmilch	ergaben nach H. Dorn	1 kg	50 g	Butter
30 l	Mittagsmilch	„	„	1 „	375 „
30 l	Abendmilch	„	„	1 „	125 „

Bei der glücklichen Mischung der Stoffe in der Milch ist sie ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel für Kinder, in gewissen Verwendungen auch für Erwachsene.

Für den Säugling ist sie, wie Marie Ernst sagt, das Muster und das Ideal einer guten Nahrung.

Nichtsdestoweniger bedingt die schnelle Veränderlichkeit der Milch die höchste Vorsicht und Sorgsamkeit beim Auffüttern der Säuglinge mit tierischer Milch.

Als erste Regel ist zu beachten: Sauberkeit und keine alte, aufgewärmte oder saure Milch. Säure ist, besonders bei Gewittern und nur einmaligem Milchbezug täglich, durch ein Stückchen Lakmuspapier, welches sich beim Hineinhalten nicht färben darf, festzustellen.

Sodann ist frische Milch, möglichst aus einem Stall mit mehreren Kühen, welche gleichmäßig gefüttert werden, der Milch von einer Kuh vorzuziehen. Öfterer Wechsel im Futter der Kühe ist dem Kinde ungesund.

Die Milch muß möglichst zweimal täglich frisch bezogen werden.

Wenn die Milch nach dem Melken ausgekühlt ist, muß sie so bald wie möglich gekocht werden, und zwar $\frac{1}{4}$ Stunde, nicht nur aufgeköcht. Damit sie täglich in der Qualität gleich ist, muß dies nach der Uhr geschehen. Die Milchkoehhütchen, auf die Milchtöpfe gesetzt, verhüten das Überkochen und sind sehr zu empfehlen, wenn man keinen Bertlingschen Milchkocher oder Apparat zum Kochen der Milch im Salzbad hat. (Besondere Anweisung später unter: Milch abzukochen.)

Erkennungszeichen unverfälschter guter Säuglingsmilch. Gute Milch hat eine mehr gelbliche wie bläuliche Farbe. Ist sie bläulich, hat sie viel Wasserteile. Will man erkennen, ob sie uur schwach, von schlecht gefütterten Kühen, oder gemischt ist, so stellt man sie während einer Nacht in ein enges Gefäß und gießt sie am Morgen in ein anderes Gefäß. Hat sich unten helle Flüssigkeit abgesetzt, so ist sie gemischt. Gute Milch gefriert nicht, gemischte sehr leicht. Gute Milch ist schwerer wie Wasser, ein Milchtropfen sinkt in Wasser unter. Ein Tropfen auf einem Daumennagel soll seine Form behalten, nicht zerfließen. Gute Milch hat guten Geschmack und Geruch und keinen Bodensatz.

Preis der Milch. Der Preis der Milch ist im Verhältnis zum Nährgehalt sehr billig. Man bezahlt für: Gemischte Milch pro Liter . *M* 0,20
Säuglingsmilch von *M* 0,30 — *M* 0,50.

Steigerung der Milchmenge bei der Ernährung des Säuglings. Man steigt mit der Menge der Milch langsam in folgender Weise (Maß eine mit Strichen versehene Kinderflasche):

1.	14 Tage 3. Woche 4. "	2 Striche Milch	6 Striche Thee
Monat		2½ "	6 "
		3 "	6 "
2.	Monat	3 "	6 "

3. Monat	4 Striche Milch	6 Striche Thee
3½ "	5 " "	6 " "
4. "	6 " "	6 " "
4½ "	6½ " "	6 " "
5. "	7 " "	6 " "
5½ "	7½ " "	6 " "
6. "	8 " "	6 " "
6½ "	9 " "	6 " "
7. "	10 " "	5 " "
8. "	11 " "	4 " "
9. "	12 " "	3 " "
10. "	13 " "	2 " "
11. "	15 " "	0 " "

In einzelnen Fällen, wo das Kind besonders kräftig ist, giebt man etwas schneller zu.

Ebenfalls, sobald das Kind vor 3 Stunden unruhig ist und die Entleerung fest wird, muß man die Nahrung verbessern, welche dann zu mager ist, und dieselbe nach der Uhr alle 3 Stunden verabreichen.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß es am richtigsten ist, das Kind an präzise Mahlzeiten zu gewöhnen. Der Schlaf reguliert sich von selbst

sehr bald danach. Abends bekommt es um 10 Uhr zuletzt, zwischen 5—6 Uhr morgens zuerst, dazwischen höchstens einige Striche 28^o warmen Fenchelthee in der Nacht. Der Magen muß auch seine Ruhe haben.

Das Kind muß normal 150—200 g wöchentlich zunehmen, nicht selten hat es bei der Regelmäßigkeit der Nahrung $\frac{1}{4}$ kg zugenommen.

Unnormales Befinden des Kindes. Ist das Kind nicht wohl, so geht man mit der Stärke der Nahrung zurück, und giebt sie 1—2 Strich dünner, bis der Arzt befragt ist.

Hat das Kind in 24 Stunden nicht 1—2 mal normal oder mit Mühe entleert, so muß es $\frac{1}{2}$ gestrichenen Theelöffel Kinderpulver von Ribke bekommen (welches in 1 Theelöffel lauwarmem Thee verrührt wurde) oder eine Wassereingießung von 24^o.

Beobachtet man dagegen zu häufige und schlechtfarbige Entleerung, bekommt das Kind morgens und mittags, sowie abends eine Linse groß Ribkes Kinderpulver in $\frac{1}{2}$ Theelöffel lauwarmem Thee, was häufig die Verdauung in Ordnung bringt.

Zusatz zur Milchnahrung. Die Erfahrung hat gelehrt, daß Kuhmilch manchmal von der kindlichen Verdauung nicht genügend ausgenutzt wird, daß sie sich im Darm zu Klumpen ballt und Beschwerden verursacht. Um die mechanische Verteilung der geronnenen, halbverdauten

Milch zu bewerkstelligen, hat man mit unbeschränktem Erfolg, den die Verfasserin in ungezählten Fällen persönlich beobachtet hat, eine Beimischung eines gerösteten Weizenkleipräparates vom Apotheker Jungklaussen in Hamburg (*Jungklaussens Kindermehl*) für gut befunden. — (Andere Fabrikate sind bei der Vorzüglichkeit des Erfolges dieses Mehles nicht persönlich geprüft worden, mögen aber vielleicht ähnliches bezwecken.)

Dieses Mehl wird in Blechbüchsen bezogen und ist sehr haltbar. Man fängt bei einem Säugling von 2 Tagen mit 1 Salzlöffel voll à Portion an, und steigert den Zusatz bis zu 1 Jahr auf 2 gestrichene Theelöffel à Portion ganz allmählich und systematisch.

Das Mehl wird mit 1 Löffel kalter Milch angerührt und gelöst zu der fertigen Flasche zugesetzt, die nur die Milch, die Verdünnung und das Mehl zu enthalten hat, keine weiteren Zusätze.

Verdünnung: Man kocht am Morgen 1½ l Wasser ab und gießt dieses auf 1 Theelöffel abgewaschenen Fenchelthee. Nachdem derselbe 10 Minuten gezogen hat, gießt man ihn durch ein Sieb in einen sauberen Porzellantopf zur gelegentlichen Benutzung.

Bereitung und Verabreichung der Flasche.

Zum Pöppeln bedarf man folgender Geräte:

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 bestimmter Topf, gut verzinkt oder
emalliert, zum Milchabkochen. | 1 Spirituslämpchen. |
| 1 Milchküchlein, kleiner Blechhut mit
Röhren, welcher die Milch vor dem
Überkochen schützt (sehr gut ist
Bertlings Milchkocher oder Prof.
SoxhletsApparat oder sein Prinzip). | 1 Büchse Fenchelthee. |
| 2 saubere Porzellantöpfe (1½ Liter). | 1 Waschwanne. |
| 1 Stück Watte. | 1 Flaschenbürste. |
| 2 Saugflaschen mit Strichen. | 1 Hornlöffel. |
| 2 Gummipropfen. | 1 silberner Theelöffel. |
| 1 Glas mit Salz. | 1 Porzellankasserolle. |
| 1 Holzquirl oder Stab. | 1 Schachtel mit Lakmuspapier. |
| 1 Thermometer in Kapsel. | 1 Porzellansieb zu Thee und Milch. |
| | 1 Porzellan-Schnabeltasse. |
| | 1 gestrickter Flaschenbezug. |
| | 12 Musselinlappchen. |
| | 1 Tuch zum Mundauswaschen. |
| | 1 Glas frisches Wasser. |

Füllung der Flasche. Die Milch wird nie aufgewärmt, sondern durch ein feines Sieb, worin ein Musselinstück liegt, in die Schnabeltasse, und dann in die Flasche gegossen, und der heiß gemachte Thee und das mit

kalter Milch aufgelöste Mehl dazugefüllt, der Gummipfropfen übergezogen, derselbe umgebogen und die Flasche tüchtig von oben nach unten umgeschüttelt.

Wärme der Flasche. Der dann in die Flasche gehaltene Thermometer*) muß gut 28° R., nie weniger zeigen. Ist die Mischung zu heiß, so kühlt man die Flasche, indem man sie in kaltes Wasser hält, ab, ist sie zu kühl, erhitzt man das Getränk, indem man den Inhalt der Flasche in den noch heißen leeren Theetopf gießt, wo es noch die fehlende Wärme annimmt. Gleichmäßige Wärme des Getränks ist die größte Notwendigkeit.

Wärmeerhaltung der Flasche. Um die Wärme zu erhalten, zieht man über die Flasche ein unten zugenähtes wollenes Strumpfbein oder strickt aus Wolle einen Flaschenbezug, mit einem Bändchen am Fläschchenhals zu befestigen.

Behandlung des Kindes vor dem Trinken. Vor dem Trinken muß das Kind gesäubert, gewaschen und in reine Windeln gelegt werden. Es trinkt dann behaglicher. Der Mund des Kindes wird jedesmal mit einem Tuch, welches man in frischem Wasser anfeuchtet, ausgewaschen. Ein Tuch wird dem Kinde vorgelegt.

*) Käufflich bei Hirsch & Co., Berlin. Leipzigerstr. 114, und B. Ebeling in Bremen.

Wie dem Kinde die Flasche verabreicht werden soll. Das Kind liegt am besten jedesmal beim Trinken mit erhöhter Kopflage in seinem Wagen, und soll ruhig trinken, ohne daß derjenige, der die Flasche giebt, spricht oder Andere die Aufmerksamkeit des Kindes erregen.

Die Flasche wird in den ersten 4 Monaten in 15—20 Minuten getrunken, nicht schneller.

Das Loch des Saugepfropfens soll oben sein, man hält den Pfropfen zu und schiebt ihn dem Kinde in den Mund. Man hat darauf zu achten, daß beim Trinken der Pfropfen sich nicht zusammensaugt, er muß einige Male dazwischen abgenommen und frisch aufgesteckt werden. Ein Strich Milch soll am Schluß beim Trinken in der Flasche bleiben, damit das Kind nicht Luft sauge. Nach dem Trinken ist das Kind nicht zu bewegen, sondern ruhig seiner Verdauungsarbeit zu überlassen.

Der Gummipfropfen. Der Gummipfropfen muß folgendermaßen behandelt werden:

Man nehme stets zwei Gummipfropfen, die besten aus guter Quelle; es sind die billigsten, weil sie am längsten halten, und sind viel zweckentsprechender wie die dünnen, wohlfeilen Fabrikate.

Reinigung des Gummipfropfens. Man reibt ihn innen und außen vor dem Gebrauch mit grobem Salz aus, indem man ihn anfeuchtet, in Salz taucht und eine Prise davon auch einfüllt und zwischen beiden Handflächen scharf reibt, dann abspült, abtrocknet und dies nach jedem Gebrauch wiederholt. Der Pfropfen muß stets sauber und frisch sein, darf nie sauer riechen.

Das Lochstechen in den Gummipfropfen. Das Einstechen des Saugeloches verlangt einige Geschicklichkeit. Eine dünne Kopfnadel macht man an einer Flamme heiß und sticht unter und über der Naht ein Loch ein. Für kleine Kinder müssen diese Löcher klein sein, später kann man sie größer stechen. Das Kind darf nicht zu schnell schlucken, muß aber auch genug bekommen. Sollte ein Pfropfen ein zu großes Saugeloch bekommen haben, lege man ihn für spätere Monate zurück, weil schnelles Trinken absolut ungesund ist, und Speien des Kindes verursacht.

Reinigung der Geräte. Flasche, Pfropfen, Topf, Thermometer, auch Sieb und Muschelnläppchen, sind nach jeder Mahlzeit zu säubern, und nicht länger stehen zu lassen — es ist eine kleine Mühe und gehört zur Disziplin der Kinderstube. — Die Flasche wird stets mit sauberem Wasser gefüllt hingestellt. Morgens nehme man eine gründliche Reinigung der Flasche mit Kartoffelschalen vor und säubere auch die übrigen Geräte sorgfältigst.

Jedes Ding zur Ernährung des Kindes soll seinen ganz bestimmten Platz haben und nur ausschliesslich für den Säugling verwendet werden.

Milch abzukochen.

Zum Milchabkochen hat man einen ganz bestimmten Topf, welcher gut verzinnt oder emailliert ist; ferner einen Holzquirl oder Stab und einen Porzellantopf zum Ausschütten der Milch und einen Blech-Milchkocher.

Die Milch wird so in den Milchkochtopf eingeschüttet, dass noch 10 cm vom Rand des Topfes freibleiben; vorher wird der Kochtopf mit kaltem Wasser ausgespült. Man setzt die Milch nicht auf direktes Feuer, sondern auf die Herdplatte. Wendet man den Petroleumofen oder Spirituskocher an, so ist eine kleine Flamme notwendig.

Das Kochen der Milch soll die Bacillen der Milch töten, die die Ursachen der Gärung sind und zuweilen auch Krankheitsstoff in den menschlichen Magen bringen können. Nach genauen Untersuchungen ist das Befreien von Keimen nicht durch einfaches Aufkochen möglich, es erfordert entweder ein Kochen bei 86° R., d. h. im bain-mari von Salzlösungen, ein bis jetzt vereinzelt Verfahren, oder einen langen Kochakt bei gewöhnlicher Hitze. Um die Milch dabei vor dem Überlaufen zu schützen, setzt man ein einfaches Blechhütchen, für \mathcal{M} 0,60 käuflich, auf die Milch. Dieses

Blehhütchen verhindert die Bildung des aus Eiweiss oder Käsestoff, vielleicht auch aus beiden, bestehenden Häutchens, welches ohne Blehhütchen das Überlaufen der Milch begünstigt. Es sammelt sich nämlich unter der Haut, wie unter einem Kochtopfdeckel, eine grössere Hitze an, die schliesslich das Zerreißen des Häutchens veranlaßt und in ihrer Dampfenentwicklung zahlreiche Milchteile mit aus dem Topf schleudert. Das Hütchen schwimmt auf der Milchfläche und bringt also eine gewisse Bewegung in den Milchtopf: kocht die Milch nun und dehnt sich dabei aus, steigt sie in die Röhre des Milchhütchens, welche sie, etwas abgekühlt, von oben wieder in den Topf fallen läßt. (Auch das Prinzip des Bertlingschen Milchkochers.) So kann man die Milch geraume Zeit kochen lassen, ohne daß sie überkocht, und das wünschenswerte Resultat damit erreichen.

Milch für Säuglinge muß nach der Uhr gekocht werden, nicht einen Tag 10, den andern 15 Minuten. Die Milch verdunstet doch während des Kochens viele Wasserteile, und sie würde sehr ungleich in der Qualität für das Kind werden, wollte man darauf nicht achten. Man schüttet sie in einen sauberen Topf, nachdem man sie bis zum Erkalten oft mit einem Lindenholzstab rührte, um Hautbildung zu verhüten und die Sahne gleichmäÙig zu verteilen. Dann deckt man den Milchtopf mit ungeleimter Watte zu, und stellt ihn in kühle Temperatur, im Sommer in kaltes Wasser oder

auf Eis. Zum Kochen der Milch für Säuglinge ist das Salzbad vorzuziehen.

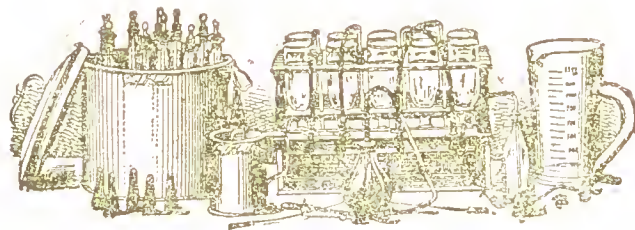
Praktische Anleitung zum Kochen der Milch im Salzbad ohne Apparat. Das Verflüchtigen der Wasserteile der Milch ist dabei ausgeschlossen. Einfachst kann man das Verfahren folgendermaßen ausführen: Man beschafft sich 6 Kinderflaschen mit Strichen und einen Kochtopf, in dem diese 6 Flaschen bequem nach Höhe und Fläche Platz haben. Man füllt sie mit Milch in der Quantität, die der Säugling zur Zeit bekommt, stöpselt sie mit einem Pfropfen, den man aus festzusammengeprefster Watte fertigte, zu, und stellt sie in die Salzlösung, $1\frac{1}{4}$ kg Salz auf 4 l Wasser, welche sich im oben erwähnten Topf befindet. Das Salzwasser kocht erst bei 86° R., bindet also höhere Hitzegrade wie gewöhnliches Wasser. Dann deckt man den Topf zu, bringt das Wasser ins Kochen, und läßt es langsam 2 Stunden kochen. Nachher schüttelt man die Flaschen öfter während des Erkalts, um die Fettteile gleichmäßig zu verteilen. Auf diese Weise können auch nachträglich die Mikroben der Luft nicht zur Milch gelangen, was bei der einfach gekochten Milch, trotzdem das Watte daraufliegt, immer möglich ist. Die Flaschen werden, wie sie sind, in heißes Wasser gestellt, und nur die Zuthaten zugesetzt. Der Flaschenhals muß sauber sein, und darf keine Spur Watte behalten. Zu jedem Gebrauch wird für den Säugling

eine neue Flasche genommen. Die Salzlösung kann man fortgesetzt wieder gebrauchen, nur muß ab und zu das Wasser vervollständigt werden.

Sorgfalt beim Milchkochen und bei der Flaschenbereitung ist eine der größten mütterlichen Fürsorgen, deren der Säugling bedarf.

Die Milchgeräte, Töpfe, Kannen etc. werden sofort gesäubert und gut ausgetrocknet, offen hingestellt. Nie darf ein zur Milch verwendetes Gerät säuerlich riechen; besonders mache ich hier auch auf die Kannen aufmerksam, in denen die Milch gebracht oder geholt wird.

Einen fertigen Apparat zum Kochen der Milch in dieser Weise hat Herr Professor Soxhlet dem Handel übergeben.



Apparat von Professor Dr. Soxhlet in München zur rationellen Abkochung, Haltbarmachung und Verabreichung der Milch für die Ernährung des Säuglings.

Preise: 1 kompletter Apparat A	<i>M</i>	20,00
1 „ „ B	„	16,00
1 „ „ C	„	13,00

Einzelne Teile zur Komplettierung des Apparates sind besonders zu haben.

Die kompletten Apparate bestehen aus:

1 Blechtopf mit Flascheneinsatz,	5 komplette Sauggarnituren,
1 Flaschengestell mit Schublade zum Aufbewahren der Reserveteile,	1 Einfüllglas, 1 1/2 l,
1 Wärmebecher,	1 Gläserbürste,
20 Stück Gläser à 150 g,	1 Spritze zum Reinigen der Garni- turen,
12 „ Gummi- und Glaspfropfen,	2 Schlauchbürsten.

Genauere Gebrauchsanweisung liegt jedem Apparat bei.



Anhang.

A. Gewichtstabelle.

1 Kilogramm (kg)	=	1000 Gramm (g)	=	2 Pfund
$\frac{3}{4}$ "	=	750 "	=	$1\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{2}$ "	=	500 "	=	1 "
$\frac{1}{4}$ "	=	250 "	=	$\frac{1}{2}$ "
$\frac{1}{8}$ "	=	125 "	=	$\frac{1}{4}$ "
$\frac{1}{16}$ "	=	$62\frac{1}{2}$ "	=	$\frac{1}{8}$ "
$\frac{1}{32}$ "	=	$31\frac{1}{4}$ "	=	$\frac{1}{16}$ "

B. Einige Anhaltspunkte zum Messen der verschiedenen Materialien.

1 Liter (l)	=	1 Kilogramm (kg).	} bei festen Sachen stets mit einem Messer abgestrichen.
1 "	=	56 Eßlöffel = 160 Theelöffel,	
1 Flasche	=	$\frac{3}{4}$ l = 42 Eßlöffel = 120 Theelöffel,	
1 Eßlöffel	=	ca. 3 Theelöffel,	
1 Weinglas	=	$\frac{1}{7}$ Liter.	
1 kleiner Tassenkopf	=	$\frac{1}{7}$ "	
1 Suppenteller	=	$\frac{1}{4}$ "	

**C. Bezugsquellen einiger für Kranke zu verwendender Speisen,
Genußmittel, Getränke und Geräte.**

1) Gebäcke.

Thee- und Dessert-Zwieback: **J. F. von Holtz**, Bremen — pro Blechkiste incl. Verpackung \mathcal{M} 4,65.

Zwieback: **Carl Petzold**, Stollberg am Harz — à Schock \mathcal{M} 0,60.

Hamansche Zwieback: **Hamann**, Berlin, Brüderstr. 30.

Nienburger Biskuit: **Facompré**, Nienburg a. d. Weser, Biskuitstrafse — Topfkuchenform à \mathcal{M} 1—8, Tortenform à \mathcal{M} 1—4 — Traubenbiskuit à \mathcal{M} 1,00 — Bärenklauenbiskuit à \mathcal{M} 0,15.

Kakes: **Gebr. Thiele**, Berlin, Leipzigerstr. 34, und **Schlaeger & Co.**, Leipzigerstrafse 17 — pro $\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1, 1,20, 1,60 bis 2,00.

Ungefüllte Oblaten (leicht verdauliches Theegebäck): **Frau Leiner**, Sagan in Schl., Kepplerstr. 22 — 1 Dtzd. Oblaten \mathcal{M} 0,30.

2) Fleisch.

Lachsschinken: **Mackeldy**, Berlin, Potsdamerstr. 25 — à $\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1,80—2,00.

Nagelholz (geräuchertes Rindfleisch, geschabt roh zu essen): **Feine Fleischwaren-Handlung Dunkake**, Bremen, Ansgariithorstrafse 16 — à $\frac{1}{2}$ kg \mathcal{M} 1,80.

3) Bouillons und Peptone.

Flüssige Kraftbouillon: **Borchert & Brendicke**, Berlin, Spandauerstr. 70/71, und **J. H. Nieuvenkuy jun. & Co.**, Amsterdam.

Kemmerichs Pepton, à Büchse . . .	<i>M</i> 1,75	} F. W. Borchardt, Berlin, Französischestr. 48.
— Bonillon, à Flasche . . .	„ 1,00	
Brands Essence of Beef, à Büchse . . .	„ 2,00	
Liebigs Fleischextrakt, à $\frac{1}{2}$ kg . . .	„ 7,50	
Cybil's Fleischextrakt (flüssig), à $\frac{1}{2}$ kg	„ 7,00	
Maggis Bouillonextrakt (flüssig), à Fl.	„ 1,50	
Valentines Meat Juice (flüssig), à Fl.	„ 4,00	
Brands Beeftea Jelly, à Büchse . . .	„ 2,00	
Dr. Kochs Fleischpepton: J. C. F. Schwartz, Berlin, Leipzigerstr. 112 — à Tafel <i>M</i> 4,50, à Büchse <i>M</i> 4,50, à Schachtel <i>M</i> 1,25, à Flasche <i>M</i> 1,50 (besonders zu empfehlen).		

Bouillonkapseln zur Bereitung von 1 Tasse Bouillon: J. Quaglio, Berlin, Schiffbauerdamm 16 — 100 Stück *M* 7,50, 1 Stück *M* 0.10.

4) Suppenmehle.

Suppenmehl: Wittekopp oder Knorr in Braunschweig und Hintze, Berlin, Potsdamerstraße 21a — à $\frac{1}{2}$ kg *M* 0,35—0,50.

Oatmeal: Hintze, Berlin, Potsdamerstr. 21a — à $\frac{1}{2}$ kg *M* 0,40.

5) Genußmittel.

Kemmerichs Pepton-Kakao: F. W. Borchardt, Berlin, Französischestr. 48 —
à Büchse *M* 3,00.

Kaviar: Ebendaselbst — à $\frac{1}{2}$ kg *M* 8,00.

Austern: Ebendaselbst und bei Heumann, Berlin, Jägerstr. 56.

Heringe, Neue (auch in den Wintermonaten): Cölln, Hamburg.
Sardellen: Heumann, Berlin, Jägerstr. 56.

6) Getränke.

Wein: Gebr. Habel, Berlin, Unter den Linden 30, und F. W. Borchardt,
Berlin, Französischestr. 48.

Ungarwein: }
Franzbranntwein: } Rex, Berlin, Jägerstr. 49/50.

Gesundheitswein: }
Natürliches Mineralwasser: } J. F. Heyl & Co., Berlin, Charlottenstr. 66.

Englischer Porter: Wildgrube, Berlin, Mittelstr. 52.

Scherings Malzextrakt mit Eisen: In den Apotheken — à Flasche *M* 1,00.

7) Geräte.

Kranken-Kochgeschirre	} nach Angabe der Ver- fasserin in nachfolgen- der Zusammenstellung:	} Karl Hirsch & Co., Berlin, Leipzigerstr. 114., und B. Ebeling in Bremen.
Kranken-Speisegeschirre		
Bratthermometer à <i>M</i> 7,50:		
Aräometer à <i>M</i> 1,25:		

D. Zusammenstellung der erforderlichen Requisiten zum Kochen und Servieren von Krankenspeisen.

(Für 1 Person berechnet.)

a. Geräte zum Kochen.

1 Grammwaage mit Feder	ℳ 4,00	1 graublau email. Bouillon-	
1 graublau email. $\frac{1}{16}$ Litermaß	„ 0,20	löffel (6 cm)	ℳ 0,40
1 graublau email. $\frac{1}{4}$ Liter-		1 irdener Kochtopf (14 cm) .	„ 0,40
maß, schräge Form als Kanne	„ 0,80	1 Puddingform	„ 1,00
1 Brattopf mit Reguliervor-		1 hermetisch verschließbare	
richtung z. Abstellen d. Hitze	„ 3,50	Büchse zu Beefsteak	„ 1,10
1 graublau emailierter Bain-		1 kupf. Kasserolle für Beef-	
mari-Topf (10 cm)	„ 2,25	steak à la Nelson	„ 2,00
1 graublau email. conischer		1 irdene runde Speiseform .	„ 0,30
Topf (12 cm)	„ 0,75	1 Eierkocher von Nickel zum	
1 do. flacher Topf (16 cm) .	„ 0,80	Kochen d. Eies im Bain-mari	„ 2,50
1 Weißbleehdrahtsieb (16 cm)	„ 0,90	1 Reibeisen	„ 0,15
1 feines Haarsieb (14 cm) .	„ 0,75	1 kleine Schneerute	„ 0,25
1 graublau emailiert. Fleisch-		1 Porzellan-Theesieb	„ 0,50
brett (30 cm)	„ 1,50	1 Glasthermometer in Holz-	
1 graublau emailierte Beef-		futteral zum Messen der	
steakpfanne (16 cm)	„ 0,75	Temperatur der Speisen .	„ 0,75

1 Eispicker mit Holzknopf	<i>M</i> 0,75		1 kleine Holzschaufel	<i>M</i> 0,20
1 Knochenmesser mit Keule zum Zerkleinern d. Knochen	„ 2,50		1 do. Holzquirle	„ 0,10
1 Spicknadel	„ 0,15		1 Nachtlampe mit Rechaud und Bain-mari-Kasserolle	„ 4,00
3 kleine Holzlöffel	„ 0,40			

b) Geräte zum Servieren.

1 Porzellan-Krankentasse	<i>M</i> 1,00		1 Salzgefäß von Glas	<i>M</i> 0,20
1 Trinkglas, halb verdeckt	„ 0,40		1 Suppenteller mit doppeltem Boden z. Füllung mit heißem Wasser (Wärmteller) von Blech 3 <i>M</i> , von Nickel	„ 5,00
1 Pastetenbecher	„ 0,75		1 Glocke dazu von Blech 2 <i>M</i> von Nickel	„ 5,00
1 Korkzieher	„ 0,75		1 Nickel - Sahnetopf (klein) 1578/1/4	„ 3,50
1 Wärmapparat für Thee, Kaffee, Milch etc., mit Por- zellankanne	„ 6,50		1 kleine Nickel-Zuckerschale	„ 1,00
1 kleine Nickel-Suppenterrine	„ 8,00		1 hermetisch verschließb. Kork	„ 0,50
1 kleiner Nickel-Gemüsenapf mit Deckel	„ 7,00		1 Tablet No. 4 mit Porzellan- platte	„ 10,00
1 kleine Nickel-Sauciere	„ 4,50		1 Maschine z. Bereit. v. Eis No. 1	„ 8,00
1 kl. ovale Nickel - Ragout- schüssel mit Porzellan-Ein- satz und Nickel-Glocke	„ 10,00			

(Bezugsquelle: Karl Hirsch & Co., Berlin, Leipzigerstr. 114, und B. Ebeling in Bremen.)

Register.

B. B. bedeutet „Besondere Bemerkungen“.
R. „ „Restverwendung“.
Z. „ „Zubereitung“.

A.

Ananas-eis 240.

— -gefrorenes mit Früchten, B. B. 241.

— -puree 184.

— -sorbet, B. B. 241.

— -soufflee, B. B. 199.

Äpfel, Crème aus getrockneten 231.

— Gebratene 178.

— -gefrorenes, B. B. 241.

Apfel-kompott, Feines, von Borsdorfer
Äpfeln 177.

— -mus 176.

— -reis, B. B. 170.

Apfel-soufflee 202.

— -speise 229.

— -trank 62.

— und Apfelsinenkompott, B. B. 178.

— -wasser, Sämniges 54.

Apfelsinen, Crème von, kalt zu be-
reiten, B. B. 209.

— -eis 241.

— -gelee 224.

— -kaltschale, B. B. 58.

— -limonade oder Citronenlimonade
60.

— -schalen zu Limonade 69.

Apfelsinen-speise, Chaudeau- oder
Weincrème als —, B. B. 205.
— und Apfelkompott, B. B. 178.
— -zucker 254.
Aprikosen-eis 241.
— -soufflee, B. B. 199.
— -speise, B. B. 229.
— zu schmoren 183.
Arrak, Crème von, kalt zu bereiten,
B. B. 209.
Arrowroot als Getränk 48.
— -suppe mit Wein- und Himbeer-
saft 33.
Artischocken-bödengemüse 159.
— -puree 159.
Aufschnitt, Nahrhafter kalter, von
Rindfleisch 122.
Augustin, Dr., Stahlwein nach — 74.
Ausbeinen des Geflügels 126.
Austern 150.
— Gebackene 151.

B.

Baldrianthee 81.
Bearnaisesauce, Leichte 212.
Beef, Entrecôte oder Rinderkotelett
vom Roast- 94.
— Steak vom Roast-, ohne Butter 95.
Beefsteak, Filet-, à la Nelson 93.
— — (Auf der Pfanne zu bereiten.)
89.
— — (Auf dem Rost zu bereiten.) 90.
— — (In Papier zu bereiten.) 91.
— Geschabtes, s. Geschabtes Steak 114.
Beeftea oder Flaschenbouillon, auch
als Gelee zu reichen 13.
— oder Rindfleischthee 12.
— — — mit Eiweißgehalt 15.
— — — mit Graupenschleim, B. B. 15.
— — — und 1 Theelöffel Cognak,
B. B. 15.
Beeftea Jelly, Fertiges, von Brand
& Co., B. B. 14.

- Besinge, Getrocknete (Kompott bei Dysenterie) 180.
— zu schmoren 181.
Besingsuppe, B. B. 181.
Bickbeeren zu schmoren 181.
Bier, Eier- 52.
Birnen, Gesehmorte 185.
Bischof 70.
— -extrakt 70.
Biskuitorte 253.
Blaugekochte Laachsforelle 144.
Blaugekochter Hecht }
— Karpfen } 144.
— Zander }
Blitzkuehen, Ganz dünne feine 249.
Blumenkohl 157.
— -puree, B. B. 159.
Bohnen-puree, Weißes, mit Krebs-
geschmack 165.
— -schleimsuppe 27.
Bouillon aus fertigem Extrakt 47.
Bouillon, Fertige, v. Maggi, Kemmerich,
J. H. Nieuvenkuy, Cybils, B. B.
10.
— Flaschen-, oder Beeftea, auch als
Gelee zu reichen 13.
— Geflügel-, Schwache 7.
— Hammelpfoten- 10.
— Hühner- 22.
— Kalbfleisch-, Schwache 7.
— -kartoffeln 166.
— -suppe, Klare, mit Einlage von
Façon- oder Fadennudeln oder
Gries 23.
— Kraft- zu Suppe 8.
— Pepton- nach Jaworsky 16.
— — von Koch und Kemmerich, B. B.
18.
— — Vorschrift nach Prof. Rosenthal
in Wien 17.
— Reis in 169.
— Rindfleisch-, Starke 9.
— Semmelsuppe mit 26.

Bouillon-suppen 23.
— Wild- 11.
Bouillons und Peptone 7.
Braten, Kalbs- oder Kalbsfricandeau,
auch zum kalten Aufschnitt 97.
Brombeeren, Saft von, B. B. 66.
Brötchen, Kaviar- 153.
Brot, Kleber- (ein Brot ohne Kohle-
hydrat für Diabetiker) 246.
— Schrot-, Gesundheits- 245.
— -suppe 41.
— -wasser 54.
Brühe, Hühner- 47.
Brustthee 82.
— mit Malzzucker 82.
Butter, Sardellen- 156.
— Rohes Rindfleisch mit Sardellen-,
B. B. 121.

C.

Chaudeau au bain-mari 204.
— -eis, B. B. 240.

Chaudeau- oder Weincrème 205.
— — — als Apfelsinenspeise, B. B.
205.
— — — mit Backwerk oder Früchten,
B. B. 205.
— zu Mehlspeisensauce 207.
Citronen-crème kalt zu bereiten 209.
— -eis 241.
— -limonade oder Apfelsineulimonade
60.
— -kaltschale 58.
— -omelette, B. B. 215.
— -saft, Schwarzer Thee und — B. B.
68.
— — zu Getränken 68.
— -soufflee, Feines 198.
— -speise oder errötendes Mädchen
230.
— -wasser 61.
— -zucker 254.
Cognak, Beeftea oder Rindfleischthee
und 1 Theelöffel — B. B. 15.

- Cognak, Eigelb mit Wein und 51.
— Kalte Milch mit, B. B. 50.
— -milch, Warme 50.
Crème aus getrockneten Äpfeln 231.
— Chaudreau- oder Wein- 205.
— — — — als Apfelsinenspeise, B. B. 205.
— — — — mit Backwerk oder Früchten, B. B. 205.
— Citronen- kalt zu bereiten 209.
— Kaffee- in Tassen 208.
— Milch-, Englische nahrhafte 200.
— Schokoladen- mit Wein 232.
— von Apfelsinen kalt zu bereiten, B. B. 209.
— von Arrak kalt zu bereiten, B. B. 209.
— von Kaffee kalt zu bereiten, B. B. 210.
— von Schokolade kalt zu bereiten, B. B. 210.
Cybils, Bouillon von, B. B. 10.

D.

- Darmernährung, Z. 19.
Desserteis-Fabrikation, Gesetze zur 238.
Diabetiker, Kleberbrot, ein Brot ohne Kohlehydrat für — 246.
Dysenterie, Kompott bei 180.

E.

- Ei, Das Fall- oder verlorene 188.
— Das pflaumenweiche 187.
— Das weiche 186.
— -gelb mit Wein und Cognak 51.
— — Verrühren des, mit Saucen und Suppen 190.
— Geschlagenes 194.
— Kakao mit 84.
— Roher Schinken mit 121.
— Rühr- 195.
— — mit Schinken, B. B. 196.
— — mit Schmittlauch, B. B. 196.
— Setz- 189.

- Ei, Thee und 80.
— Verlorenes oder Fall- 188.
— -weiß in angenehmer Form 194.
— — -klöße in Milch 192.
Eier-bier 52.
— -getränk 51.
— -kuchen, Abgebrühter feiner 215.
— — — — als Citronenomelette, B. B.
215.
— — — — als Omelette an Confiture,
B. B. 215.
— mit Tomaten 190.
— -punsch 52.
— -speisen, Die 186.
Eis, Das 234.
— Ananas- 240.
— Apfelsinen- 241.
— Aprikosen- 241.
— -bereitung, Die 234.
— — ohne besondere Maschine 234.
— Chaudeau-, B. B. 240.
— Citronen-, 241.
Eis, Erdbeer-, 241.
— -Fabrikation, Dessert- 238.
— Frucht- von frischen Früchten 241
— Himbeer- 241.
— -kaffee 77.
— Kaffee-, B. B. 240.
— Kirsch- 241.
— Malaga-, B. B. 240.
— Mandarinenschalen-, B. B. 240.
— Maschinen- 236.
— Pfirsich- 241.
— Reis-, B. B. 240.
— -schokolade, B. B. 86.
— Schokoladen-, B. B. 240.
— Vanille-, Einfaches 239.
Englischer Shops 111.
Entrecôte oder Rinderkotelett vom
Roastbeef 94.
Erbsenschleimsuppe 27.
Erdbeer-eis 241.
— -Milchkaltsechale, B. B. 45.
— -soufflee 203.

- Erdbeeren 182.
- Ernährung, Künstliche, Z. 20.
- Errötendes Mädchen oder Citronenspeise 230.
- Extrakt, Bischof- 70.
- Bouillon aus fertigem 47.
- Kaffee-, B. B. 78.
- Pfeffermünz- zum kühlenden Getränk 67.
- Pomeranzen- zu Getränken 68.

F.

- Fallei, Das, oder verlorene Ei 188.
- Fasankotelett 133.
- Feigenkompott 180.
- Fenchelthee 82.
- Filet-Beefsteak à la Nelson 93.
- — (Auf der Pfanne zu bereiten.) 89.
- — (Auf dem Rost zu bereiten.) 90.
- — (In Papier zu bereiten.) 91.
- Schweinc- 112.

- Filter, Einfachster Wasser- 83.
- Fisch, Garnitur zu, Z. 151.
- Grüner (Heeht, Zander, Schlei), 148.
- -kotelett 152.
- und Fleisch-bereitung, Kurze Bemerkungen zur — 87.
- Fische 138.
- Behandlung 140.
- Einkauf 138.
- Lebende 139.
- Tötung und Vorbereitung der 142.
- Tote 138.
- Flasehe, Bereitung und Verabreichung der 261.
- Füllung der 261.
- Wärme der 262.
- Wärmehaltung der 262.
- Wie dem Kinde die Fl. verabreicht werden soll 263.
- Fleisch, Das 87.
- -bouillon, Rind-, Starke 9.

- Fleisch-gallert 219.
— gelee, Kräftiges 217.
— — Saures, B. B. 218.
— -jus als Sauce und zur Zubereitung von Gemüse statt Fett zu verwenden 18.
— Pikantes 113.
— -pulver 119.
— — Linsenpuree und 120.
— -puree für Schwerkranke 118.
— — -suppe 29.
— — — Rohe 30.
— Raueh-, Z. 122.
— Rind-, Kalb-, Hammel-, Wild- 87.
— — Rohes, mit Sardellenbutter, B. B. 121.
— — Nahrhafter kalter Aufschnitt von 122.
— — -thee oder Beeftea 12.
— — — — — mit Eiweißgehalt 15.
— — — — — mit Graupensehleim, B. B. 15.
- Fleisch, Rind-, -thee oder Beeftea und 1 Theelöffel Cognak, B. B. 15.
— -solution, Leube's und Rosenthal's 19.
— Steak, Gesehabtes, aus Rind-, Kalb-, Wild-, Hammel- 114.
— und Fisch-bereitung, Kurze Bemerkungen zur — 87.
Flieder-Milchkaltschale, B. B. 45.
Forelle 146.
— Kalte, B. B. 147.
— Lachs-, blau zu kochen 144.
Fricandeau, Kalbs-, oder Kalbsbraten, auch zum kalten Aufschnitt 97.
Frikasseesauce, Weiße 210.
Frucht-eis von frischen Früchten 241.
— -soufflee, B. B. 199.
— -wasser von frischen Früchten 59.
- G.**
- Gallerte, Die 217.
— Fleisch- 219.

- Garnitur zu Spinat oder Fischen,
Z. 151.
- Gebäcke, Die 244.
- Gebackene Austern 151.
— Kalbsmilchstückchen, B. B. 116.
- Gebackenes Kalbs- oder Hammel-
Gehirn 116.
- Gebratene Schmeppfe 136.
- Gebratenes junges Huhn 128.
— Rebhuhn 132.
- Geflügel, Ausbeinen 126.
— -bouillon, Schwache 7.
— -brust, Weiße 129.
— Kleines Soufflee v. G. in Kästchen,
B. B. 138.
— -puree 119.
— Vorbereitung 123.
— Wild- 123.
— Zahmes 123.
- Gefrorenes, Äpfel-, B. B. 241.
— Ananas- mit Früchten, B. B. 241.
- Gehirn, Kalbs- oder Hammel- 115.
- Gehirn, Kalbs-, Gebackenes 116.
— Puree von, B. B. 115.
- Gelée, Apfelsinen- 224.
— Beeftea oder Flaschenbouillon, als
G. zu reichen 13.
— Fleisch-, Kräftiges 217.
— — Saures, B. B. 218.
— Madeira-, auf kaltem Wege be-
reitet, B. B. 222.
— Milch- 233.
— Rebhuhn in 220.
— Rhabarber- 228.
— Rotwein-, auf kaltem Wege be-
reitet, B. B. 222.
— Thee- von Hausenblase 226.
— von Kirsehen 225.
— von Pomeranzen 227.
— Wein-, Einfaches rotes 221.
— — Rotes, auf kaltem Wege bereitet,
B. B. 222.
— — Weißes 223.
- Gemüse, Die 157.

Gemüse: Apfelreis, B. B. 170.
— Artisehoken-böden- 159.
— — -puree 159.
— Blumenkohl 157.
— — -puree, B. B. 159.
— Bohnenpuree, Weißes, mit Krebs-
geschmack 165.
— Bouillonkartoffeln 166.
— Hirse in der Form 173.
— Hopfenkeimehen, B. B. 163.
— Kartoffelpuree 167.
— Macaroni 172.
— Milehreiß 170.
— Mohrrübenpuree 164.
— Porridge von Oatmeal 173.
— Reis à la Victoria 168.
— — in Bouillon 169.
— — in Rotwein 171.
— Schotenpuree 164.
— Schwarzwurzeln 158.
— Spargel, Grüner (point d'asperge)
163.

Gemüse: Spinat 160.
— Stangenspargel 161.
— — Eingemachter, B. B. 162.
Geräte, Reinigung der 264.
St. Germainthee 81.
Gerstenwasser 55.
Geschabtes Steak aus Rind-, Kalb-,
Wild-, Hammelfleisch 114.
— Beefsteak s. Geschabtes Steak 114.
Geschmorte junge Taube 131.
Geschmortes Hammelkotelett 110.
— junges Huhn 127.
Gesetze zur Desserteis-Fabrikation
238.
Gesundheits-Sehrotbrot 245.
Getränke, Die 47.
Glühwein 72.
Graupen- oder Reissuppe für Rekon-
valeszenten 25.
— -schleim mit Beeftea oder Rind-
fleischthee, B. B. 15.
— — -suppe 39.

- Graupen-schleimsuppe oder Reisschleimsuppe 24.
— -wassersuppe 38.
Grüner Fisch. Hecht, Zander, Schlei. 148.
— Spargel (point d'asperge) 163.
Grünkornschleimsuppe 27.
Grütze, Hafer-, Prünellensuppe mit 37.
— — mit Mandelgeschmack, B. B. 37.
— -suppe, Hafer- 36.
Grusthee, B. B. 79.
Gummipfropfen 263.
— Das Loehstechen in den 264.
— Reinigung des 264.

II.

- Hafer-grütze mit Mandelgeschmack, B. B. 37.
— — Prünellensuppe mit 37.
— -grützsuppe 36.
— -mehlsuppe, B. B. 37.

- Hafer-schleim mit Porter 49.
— — -suppe 27.
— -seim zum Trinken 48.
Hammel-fleisch 87.
— — -steak, Geschabtes 114.
— -kotelett 109.
— — Geschmortes 110.
— oder Kalbs-Gehirn 115.
— — — — Gebackenes 116.
— -pfotenbouillon 10.
Haselhuhn-Kotelett 133.
Hausenblase, Theegelee von 226.
Hecht blau zu kochen 144.
— Grüner 148.
— oder Zander mit extra Sauce 147.
Heidelbeeren zu schmoren 181.
Heidelbeersuppe, B. B. 181.
Heilkräuter, Verschiedene, zu Thee:
Kamillen-, Pfeffermünz-, Melissen-,
Salbei-, Holunderblüten-, Linden-
blüten-, Fenchel- und Brustthee.
82.

Hering 154.
Himbeereis 241.
Hirse in der Form 173.
Holunderblüthen-tee 82.
Holz-tee 81.
Hopfenkeimehen, B. B. 163.
Hoppelpoppel 193.
Hühnerbouillon 22.
— -brühe 47.
— oder Taubenkotelett 130.
— -reste, Kleines Soufflee von H. in Kästchen 137.
Huhn, Junges, geselmort 127.
— — in der Pfanne gebraten 128.
— mit Reis, Z. 169.

J.

Jaworsky, Peptonbouillon nach — 16.
Johannisbeeren, Saft von schwarzen, B. B. 66.
Johannisbeerwein 71.
Jungklaussens Kindermehl 260.

Jus, Fleisch-, als Sauce und zur Zubereitung von Gemüsen statt Fett zu verwenden 18.
— Kraft-, Helle, B. B. 18.
— Weisse, Z. 220.

K.

Kaffee, Der 74.
— -bereitung, Die 76.
— -erème in Tassen 208.
— Crème von, kalt zu bereiten, B. B. 210.
— Eis-, B. B. 77.
— -eis, B. B. 240.
— -extrakt, B. B. 78.
— -grund 78.
— mit Zwiebaek, B. B. 80.
Kaffees, Das Brennen des 74.
Kakao mit Ei 84.
— Pepton-, B. B. 84.
— Schokolade von 85.
Kakes, Thee- 248.

Kalbfleisch 87.

— -bouillon, Schwache 7.

— -steak, Gesehabetes 114.

Kalbs-braten oder Kalbsfrieandeau,
auch zum kalten Aufsehnitt 97.

— — -pain, Feiner 102.

— -frieandeau oder Kalbsbraten, auch
zum kalten Aufsehnitt 97.

— -keule, Steak aus der, auf der
Pfanne bereitet 99.

— -kotelett 96.

— -milch, Glacierte 104.

— — Pudding von 105.

— — -stückchen, Gebackene, B. B.
116.

— — vorzubereiten 103.

— oder Hammel-Gehirn 115.

— — — — Gebackenes 116.

— -sehnitzel, Kleine glacierte ge-
spickte 100.

— — Panierte 101.

— -zunge 117.

Kalter Aufsehnitt, Nahrhafter, von
Rindfleisch 122.

Kaltsehale, Apfelsinen-, B. B. 58.

— Citronen- 58.

— Erdbeer-Milch-, B. B. 45.

— Flieder-Milch-, B. B. 45.

— Milch- 44.

Kamillenthee 82.

Karpfen blau zu kochen 144.

Kartoffeln, Bouillon- 166.

Kartoffel-puree 167.

— -suppe 32.

Katharinenpflaumen, Kompott von
175.

Kaviarbröthen 153.

Kenmerich, Bouillon von, B. B. 10.

— Peptonbouillon von, B. B. 18.

Keule, Steak aus der Kalbs-, auf der
Pfanne bereitet 99.

Kinde, Wie dem K. die Flasche ver-
abreicht werden soll 263.

Kindermehl, Jungklaussens 260.

Kindes, Behandlung des, vor dem Trinken 262.
— Unnormales Befinden des 259.
Kirseheis 241.
Kirsehen, Gelee von 225.
Kirsehlimonade als Getränk 57.
Kleberbrot. (Ein Brot ohne Kohlehydrat für Diabetiker.) 246.
Klöße, Eiweiß- in Mileh 192.
— Mehl- zu Obst 214.
— Schwemm- für die Suppe 213.
Koeh, Peptonbouillon von, B. B. 18.
Kohl, Blumen- 157.
— — -puree, B. B. 159.
Kompott: Äpfel, Gebratene 178.
— Ananaspuree 184.
— Apfel-, Feines, von Borsdorfer Äpfeln 177.
— Apfelmus 176.
— Apfelsinen- und Apfel-, B. B. 178.
— Apfel- und Apfelsinen-, B. B. 178.
— Aprikosen zu sehmoren 183.
Heyl, Krankenkost.

Kompott: Besinge, Getrocknete, Kompott bei Dysenterie 180.
— Besinge zu sehmoren 181.
— Bieckbeeren zu sehmoren 181.
— Birnen, Gesehmorte 185.
— Dysenterie- 180.
— Erdbeeren- 182.
— Feigen- 180.
— Heidelbeeren zu sehmoren 181.
— Katharinenpflaumen- 175.
— Lazarett- 175.
— Pfrirsiehe zu sehmoren 183.
— Pflaumen, Geschälte 182.
— Prünellen- 179.
— Rand für, B. B. 199.
Kompotte, Die 175.
Kotelett, Fisch- 152.
— Hammel- 109.
— — Gesehmortes 110.
— Hühner- oder Tauben- 130.
— Kalbs- 96.
— Reh- 106.

Kotelett, Rinder- oder Entrecôte vom
Roastbeef 94.
— Tauben- oder Hühner- 130.
— von älterem Reb-, Hasel-, Schneehuhn und Fasan 133.
Kräutersuppe 28.
Kraft-bouillon zu Suppe S.
— -jus, Helle, B. B. 18.
Krammetsvögel 131.
Krankenkost, Über, und Darreichung derselben 1.
Kuchen, Blitz-, Ganz dünner feiner, 249.
— Eier-, Abgebrühter feiner 215.
— — — — als Citronenomelette, B. B. 215.
— — — — als Omelette au Confiture, B. B. 215.
Kuhmilch, Ernährung des Säuglings mit — 255.
Kümmelstangen 251.
Künstliche Ernährung, Z. 20.

L.

Lachsforelle blau zu kochen 144.
Lazarettkompott oder Kompott von Katharinenpflanzen 175.
Leube's u. Rosenthal's Fleischsolution 19.
— — — — Vorschrift I. 20.
— — — — „ II. 21.
— — — — „ III. 21.
— — — — „ IV. Große Portion. 22.
Limonade, Apfelsinen- oder Citronen- 60.
— Apfelsinenschalen zu 69.
— Billige 56.
— Citronen- oder Apfelsinen- 60.
— Kirsch- als Getränk 57.
— Milch- 59.
Lindenblüthen-tee 82.
Linsen-purée und Fleischpulver 120.
— — -suppe — —, Z. 121.
— -schleimsuppe 27.

M.

- Maccaroni 172.
Madeiragelee, auf kaltem Wege be-
reitet, B. B. 222.
Magenbitter 73.
Maggi, Bouillon von, B. B. 10.
Malagacis, B. B. 240.
Malzzucker, Brustthee und 82.
Mandarinenschaleneis, B. B. 240.
Mandel-milch 63.
— — -suppe, Kalte oder warme 42.
— -späne, Dünne 250.
Marmelade, Obst-, Soufflee von 203.
Maschineneis 236.
Maulbeersaft zum kühlen Getränk 65.
Meat Juice Valentines Preparation,
B. B. 16.
Mehl, Jungklaussens Kinder- 260.
— -klöfse zu Obst 214.
— -schleimsuppe 27.
— -speisensauce, Chaudreau zu 207.
— -suppe Hafer-, B. B. 37.
Mehl-suppe, Roggen- 36.
— — von geröstetem Mehl, B. B. 35.
— — I. von Weizenmehl 34.
— — II. 35.
Mehlsuppen 32.
Melissenthee 82.
Milch abzukochen 265.
— Apparat von Professor Soxhlet in
München zur rationellen Ab-
kochung, Haltbarmachung und
Verabreichung der M. für die
Ernährung des Säuglings 268.
— Bereitung und Verabreichung der
Flasche 261.
— Beschaffenheit der 255.
— Cognak-, Warme 50.
— -crème, Englische nahrhafte 200.
— Eiweißklöfse in 192.
— Ernährung des Säuglings mit Kuh-
255.
— für Säuglinge zu kochen 266.
— -gelee 233.

- Milch, Kalte. mit Cognak, B. B. 50.
- -kaltschale 44.
- — Erdbeer-, B. B. 45.
- — Flieder-, B. B. 45.
- -limonade 59.
- Mandel- 63.
- -menge, Steigerung der M. bei der
Ernährung des Säuglings 257.
- mit Zwieback, B. B. 80.
- -nahrung, Verdünnung 260.
- — Zusatz zur 259.
- Praktische Anleitung zum Kochen
der M. im Salzbad ohne Apparat
267.
- Preis der 257.
- -reis 170.
- Säuglings-, Erkennungszeichen un-
verfälschter guter 257.
- Selterwasser und 64.
- -suppe, Mandel-, Kalte oder warme,
42.
- — Warme 45.

- Milchsuppen 32.
- Molken 64.
- Wein-, B. B. 64.
- Mohrrübenpuree 164.

N.

- Nagelholz, B. B. 123.
- Nieuwenkuy, J. H., Bouillon von, B. B.
10.

O.

- Oatmeal, Porridge von 173.
- Obst-marmelade, Soufflee von 203.
- Mehklöfse zu 214.
- -suppe 42.
- Obstsuppen 32.
- Omelette 196.
- als süße Speise, Z. 197.
- au Confiture, B. B. 215.
- Citronen-, B. B. 215.

P.

- Pain, Kalbsbraten- 102.
Pepton-bouillon nach Jaworsky 16.
— — von Koeh und Kemmerich, B. B. 18.
— — Vorschrift von Prof. Rosenthal in Wien 17.
— -kakao, B. B. 84.
Peptone und Bouillons 7.
Pfeffermünz-extrakt zum kühlenden Getränk 67.
-- -thee 82.
Pfersich-eis 241.
— -speise, B. B. 229.
Pfersiche zu schmoren 183.
Pflaumen, Geschälte 182.
— Katharinen-, Kompott von 175.
— -soufflee, B. B. 202.
Pfpופן, Gummi- 263.
— Das Lochstechen in den Gummi- 264.
Pfpöpfens, Reinigung des Gummi- 264.
Pikantes Fleisch 113.
Point d'asperge (Grüner Spargel) 163.
Pomeranzen-extrakt zu Getränken 68.
— Gelee von 227.
Ponche à la Romaine 243.
Porridge von Oatmeal 173.
Porter, Haferschleim mit — 49.
Prünellen-kompott 179.
— -suppe mit Hafergrütze 37.
Pudding von Kalbsmileh 105.
Punseh, Eier- 52.
— Weinschaum- 53.
Puree, Ananas- 184.
— Artisehoken- 159.
— Bohnen-, Weisfes, mit Krebs- geschmack 165.
— Fleisch-, für Schwerkranke 118.
— Geflügel- 119.
— Kartoffel- 167.
— Linsen- und Fleischpulver 120.
— Mohrrüben- 164.
— Schuepfen-, R. 137.

- Puree, Schoten- 164.
- -suppe, Fleisch- 29.
- — Linsen- und Fleischpulver, Z. 121.
- — Rohe Fleisch- 30.
- von Gehirn, B. B. 115.
- Wildbraten-, B. B. 118.

R.

- Rand für Kompott, B. B. 199.
- Rauhfleisch, Z. 122.
- Rebhuhn-brust, B. B. 130.
- Gebratenes 132.
- in Gelee 220.
- -kotelett 133.
- Soufflee von, Z. 138.
- Reh-kotelett 106.
- -rücken 107.
- Reis à la Victoria 168.
- Apfel- 170.
- -eis, B. B. 240.
- Huhn mit, Z. 169.

- Reis in Bouillon 169.
- in Rotwein 171.
- Milch- 170.
- oder Graupen-suppe für Rekonvalescenten 25.
- -schleimsuppe 27.
- — oder Graupenschleimsuppe 24.
- -suppe, Wasser- 33.
- Reissuppen 32.
- Rhabarbergelee 228.
- Rinderkotelett oder Entrecôte von Roastbeef 94.
- Rindfleisch 87.
- -bouillon, Starke 9.
- — Nahrhafter kalter Aufschnitt von 122.
- Rohes, mit Sardellenbutter, B. B. 121.
- -steak, Geschabtes 114.
- -thee oder Beeftea 12.
- — — — mit Eiweißgehalt 15.
- — — — mit Graupenschleim. B. B. 15.

Rindfleischthee oder Beeftea und
1 Theelöffel Cognak, B. B. 15.
Roastbeef, Entrecôte oder Rinder-
kotelett vom — 94.
— Steak vom, ohne Butter 95.
Roggenmehlsuppe 36.
Rosenthal, Prof. in Wien, Pepton-
bouillon nach — 17.
Rosenthal's und Leube's Fleisch-
solution 19.
— — — — Vorschrift I. 20.
— — — — „ II. 21.
— — — — „ III. 21.
— — — — „ IV. Große Por-
tion. 22.
Rotwein-gelee auf kaltem Wege be-
reitet, B. B. 222.
— Reis in 171.
— -schaum 206.
— -suppe 43.
Rücken, Reh- 107.
Rührei 195.

Rührei mit Schinken, B. B. 196.
— mit Schnittlauch, B. B. 196.



Säuglinge, Milch für S. zu kochen
266.
Säuglings, Die Ernährung des S. mit
Kuhmilch 254.
— -milch, Erkennungszeichen unver-
fälschter guter 257.
Saft, Citronen- zu Getränken 68.
— Maulbeer- zum kühlen Getränk 65.
— Veilchen- 66.
— von Brombeeren, B. B. 66.
— von schwarzen Johannisbeeren,
B. B. 66.
Sagosuppe 40.
Salbeithée 82.
Sardellen-butter 156.
— — Rohes Rindfleisch mit, B. B. 121.
— -sauce, Geschlagene 211.
— zu waschen 155.

- Sauce, Bearnaise-, Leichte 212.
— Fleischjus als, und zur Zubereitung von Gemüsen statt Fett zu verwenden 18.
— Frikassee-, Weiße 210.
— Mehlspeisen-, Chaudeau zu 207.
— Sardellen-, Geschlagene 211.
Saucen und Suppen, Verrühren des Eigelb mit 190.
Schinken, Roher, mit Ei 121.
Schlei, Grüner 148.
Schleie, Kleine, B. B. 147.
Schleim, Hafer- mit Porter 49.
— -suppe, Graupen- 39.
— — — oder Reis- 24.
— — Reis- oder Graupen- 24.
— — von fertigen Mehlen, von Reis, Hafer, Grünkorn, Linsen, Bohnen, Erbsen 27.
Schneehuhn-Kotelett 133.
Schnepfе, Gebratene 136.
Schnepfenpuree, B. B. 137.
Schnitzel, Kalbs-, Kleine glacierte gespiekte 100.
— — Panierte 101.
Schokolade 85.
— Crème von, kalt zu bereiten, B. B. 210.
— Eis-, B. B. 86.
— Nahrhafte 86.
— von Kakao 85.
Schokoladen-crème mit Wein 232.
— -eis, B. B. 240.
— -soufflee 200.
Schotenpuree 164.
Schrotbrot, Gesundheits- 245.
Schwarzwurzeln 158.
Schweinefilet 112.
Schweifstreibendes Mittel, Z. 61.
Schweumklöße für die Suppe 213.
Seim, Hafer-, zum Trinken 48.
Selterwasser und Milch 64.
Semmelsuppe, B. B. 41.
— mit Bouillon 26.
Sennesblätterthee 81.

- Setzei 189.
Shops, Englischer 111.
Sorbet, Ananas-, B. B. 241.
Soufflee, Ananas-, B. B. 199.
— Apfel- 202.
— Aprikosen-, B. B. 199.
— auf der Pfanne oder in der Form 197.
— Citronen-, Feines 198.
— Erdbeer- 203.
— Frucht-, B. B. 199.
— Kleines, von Geflügel in Kästchen,
B. B. 138.
— — v. Hühnerresten in Kästchen 137.
— Pflaumen-, B. B. 202.
— Schokoladen- 200.
— von Obstnarmelade 203.
— von Rebhuhn, Z. 138.
Soxhlet, Apparat von Professor, in
München zur rationellen Ab-
kochung, Haltbarmachung und
Verabreichung der Milch für die
Ernährung des Säuglings 268.
- Spargel, Grüner (point d'asperge) 163.
— Stangen- 161.
— — Eingemachter, B. B. 162.
Speise, Apfel- 229.
— Apfelsinen-, Chaudean- oder Wein-
crème als —, B. B. 205.
— Aprikosen-, B. B. 229.
— Citronen- oder errötendes Mädchen
230.
— Omelette als süße, Z. 197.
— Pfirsich-, B. B. 229.
— Süße warme 216.
Spinat 160.
— Garnitur zu, Z. 151.
Stahlwein nach Dr. Augustin 74.
Stangenspargel 161.
— Eingemachter, B. B. 162.
Steak aus der Kalbskeule auf der
Pfanne bereitet 99.
— Filet-Beef-, à la Nelson 93.
— — — (Auf der Pfanne zu bereiten.)
89.

- Steak, Filet-Beef-. (Auf dem Rost zu bereiten.) 90.
 — — — (In Papier zu bereiten.) 91.
 — Geschabtes, aus Rind-, Kalb-, Wild-, Hammelfleisch 114.
 — vom Roastbeef ohne Butter 95.
 Stiefmütterchenthee 81.
 Suppe, Arrowroot- mit Wein und Himbeersaft 33.
 — Besings-, B. B. 181.
 — Bohnenschleim- 27.
 — Bouillon- mit Einlage von Façon- oder Fadennudeln oder Gries 23.
 — Brot- 41.
 — Erbsenschleim- 27.
 — Fleischpuree- 29.
 — — Rohe 30.
 — Graupen- oder Reis- für Rekonvalescenten 25.
 — — -schleim- 39.
 — — — oder Reisschleim- 24.
 — — -wasser 38.
 Suppe, Grünkornschleim- 27.
 — Hafergrütz- 36.
 — — -mehl-, B. B. 37.
 — — -schleim- 27.
 — Heidelbeer-, B. B. 181.
 — Kartoffel- 32.
 — Kräuter- 28.
 — Kraftbouillon zu 8.
 — Linsen-puree- und Fleischpulver, Z. 121.
 — — schleim- 27.
 — Mandelmilch-, Kalte oder warme 42.
 — Mehl- I. von Weizenmehl 34.
 — — II. 35.
 — — -schleim- 27.
 — — von geröstetem Mehl, B. B. 35.
 — Milch-, Warme 45.
 — Obst- 42.
 — Prünellen- mit Hafergrütze 37.
 — Reis- oder Graupen- für Rekonvalescenten 25.

- Suppe, Reissehleim- 27.
- — oder Graupenschleim- 24.
- Roggenmehl- 36.
- Rotwein- 43.
- Sago- 40.
- Schleim- von fertigen Mehlen, von
Reis, Hafer, Grünkorn. Linsen,
Bohnen, Erbsen 27.
- Schwemmklöse für die 213.
- Semmel-, B. B. 41.
- — mit Bouillon 26.
- Tauben- 31.
- Wasserreis- 33.
- Wildtapioka- 24.
- Suppen, Die 23.
- Bouillon- 23.
- Mehl- 32.
- Mileh- 32.
- Obst- 32.
- Reis- 32.
- und Saucen, Verrühren des Eigelb
mit 190.

- Suppen, Wasser- 32.
- Wein- 32.

T.

- Tapiokasuppe, Wild- 24.
- Taube, Junge, im Topf geschmort, 131.
- Tauben-suppe 31.
- oder Hühner-kotelett 130.
- Thee-bereitung 78.
- -blätter, Ausgenutzte, B. B. 79.
- Brust- und Malzzucker 82.
- -gelee von Haausenblase 226.
- Grus-, B. B. 79.
- Heilkräuter, Verschiedene zu, Ka-
millen-, Pfeffermünz-, Melissen-,
Salbei-, Holunderblüten-, Linden-
blüten- und Brust- 82.
- -kakes 248.
- Rindfleisch- oder Beeftea 12.
- — — mit Eiweißgehalt 15.
- — — mit Graupenschleim, B. B.
15.

- Thee, Rindfleisch- oder Beeftea, und
1 Theelöffel Cognak, B. B. 15.
— Schwarzer, und Citronensaft, B. B.
68.
— Stiefmütterchen-, Baldrian-, Wal-
nufsblätter-, Sennesblätter-, St.
Germain- und Holz- 81.
— und Ei 80.
— und Zwieback 79.
Tomaten, Eier mit 190.
Tötung und Vorbereitung der Fische
142.
Torte, Biskuit- 253.
Trinkwasser, Abgekochtes Wasser als
T. schmackhaft zu machen 83.

V.

- Vanille-eis, Einfaches 239.
— -stangen 252.
— -zucker 254.
Veilchensaft 66.
Verlorenes Ei oder Fallei 188.

- Verrühren des Eigelb mit Saucen und
Suppen 190.
Vorbereitung des Geflügels 123.
— Kalbsmilch- 103.
— und Tötung der Fische 142.
Vorschrift I. 20.
— II. 21.
— III. 21.
— IV. Grofse Portion. 22.

W.

- Wachtel 135.
Walnufsblätterthee 81.
Wasser, Abgekochtes, als Trinkwasser
schmackhaft zu machen 83.
— Apfel-, Säimiges 54.
— Brot- 54.
— Citronen- 61.
— -filter, Einfachster 83.
— Frucht- von frischen Früchten 59.
— Gersten- 55.
— -reissuppe 33.

Wasser-suppe, Graupen- 38.
— -suppen 32.
Wein-gelee, Einfaches rotes 221.
— — Rotes, auf kaltem Wege bereitet,
B. B. 222.
— — Rot-, auf kaltem Wege bereitet,
B. B. 222.
— — Weisses 223.
— Glüh- 72.
— Johannisbeer- 71.
— -molken, B. B. 64.
— oder Chaudaucrême 205.
— — — als Apfelsinenspeise, B. B. 205.
— — — mit Backwerk oder Früchten,
B. B. 205.
— -schaum-punsch 53.
— — Rot- 206.
— Schokoladenerême mit, 232.
— Stahl- nach Dr. Augustin 74.
— -suppe, Rot- 43.
— -suppen 32.

Wein und Cognak, Eigelb mit 51.
Weisse Geflügelbrust 129.
Weisses Bohnenpuree mit Krebs-
geschmack 165.
Wild-bouillon 11.
— -bratenpuree, B. B. 118.
— -fleisch 87.
— — -steak, Geschabtes 114.
— -geflügel 123.
— -tapiokasuppe 21.

Z.

Zahmes Geflügel 123.
Zander blau zu kochen 144.
— Grüner 148.
— oder Hecht mit extra Sauce 147.
Zunge, Kalbs- 117.
Zwieback 244.
— Kaffee mit, B. B. 80.
— Milch mit, B. B. 80.
— Thee und 79.



Druck von G. Bernstein in Berlin.

In demselben Verlage ist erschienen:

Das ABC der Küche

von

Hedwig Heyl

geb. Crüsemann.

Zweite verbesserte und vermehrte Auflage.

Mit zwölf Holzschnitten und zwei lithographierten Tafeln.

Lexikon-Oktav-Ausgabe gebunden in Schwarzleinenband
mit Silberdruck und rotem Schnitt 9 Mark.

Quart-Ausgabe (Pracht-Ausgabe) gebunden in Schwarzleinenband
mit Silberdruck, rotem Schnitt und Metallecken 12,50 Mark.

(Siehe auch die folgende Seite.)

Es heißt über das Werk in „Über Land und Meer“ 1889, No. 21:

Die Wissenschaft hat sich jetzt dauernd in die Haushaltung eingedrängt und namentlich in der Küche festen Fuß gefaßt; demnach haben in neuester Zeit auch die Kochbücher ein anderes Aussehen gewonnen, und die Zeit der naiven Rezeptmitteilung ist vorbei — die Kochbücher treten ernsthafter, gewichtiger auf und sind systematische Lehrbücher der Kochkunst geworden. — Zu den besten neuen Erscheinungen dieser Art gehört unstreitig das „ABC der Küche“ von Hedwig Heyl, das ein ausgezeichnetes Lehrbuch für junge Mädchen, junge Frauen und strebsame Köchinnen bildet und gewiß als praktisches Geschenkwerk sehr gern in Empfang genommen wird. Besonders wird bei diesem Buche die Preisberechnung jedes Gerichts willkommen sein, die bis ins kleinste sorgfältig ausgeführt ist.





